



CURSO OFICIAL PARA LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria en Estados Unidos (FSMA – FDA)

Solo para productores de frutas frescas y hortalizas

Fecha: 18, 19 y 20 de octubre de 2022

Horario: 14 a 18hs

Modalidad: virtual

Instructores líderes:

- **Ing. Agr. Juan Ibañez** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)
- **Ing. Agr. Juan Matheron**, referente regional del NEA
- **Ing. Agr. Mariana Mrozek** de PAI S.A.
- **Ing. Agr. Daniel Robles** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Instructores

- **Ing. Agr. Cristina Slepets** del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)

Colaboradores

- **Ing. Agr. Amanda Fuxman** de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)
- **Ing. Agr. Pablo Sceglio** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

INTRODUCCIÓN

La ley de Modernización de inocuidad de los alimentos (FSMA - Food Safety Modernization Act) fue establecida por Estados Unidos en el año 2011, su objetivo es la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos cambiando el foco de los esfuerzos hacia la prevención y no la respuesta.

Estos cursos son impartidos por profesionales capacitados por Produce Safety Alliance (PSA), quienes han recibido instrucciones sobre cómo enseñar el currículo estandarizado reconocido por la FDA.

Este curso está enfocado en la descripción de los requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de la Ley FSMA. Proporciona una base de conocimientos sobre las buenas prácticas agrícolas, poniendo énfasis en objetivos para la gestión conjunta de la inocuidad de los alimentos y la gestión ambiental.

DESTINATARIOS

Productores de frutas frescas y hortalizas que actualmente exportan o piensan exportar a los Estados Unidos. La Ley FSMA exige que al menos un supervisor o persona responsable en su establecimiento tenga conocimiento en inocuidad de los alimentos reconocidos por la FDA.

CONDICIONES

El curso de carácter gratuito requiere que **los participantes se comprometen a:**

- **Disponibilidad completa para los 3 (tres) días de curso de 4 horas diarias. Asistencia 100%.**
Se debe considerar que puede extender unos minutos de la hora pautada.
- Contar con **PC o dispositivo electrónico con cámara**, debido a que se verificará la conexión de los participantes durante todo el curso (es exigencia).
- Contar con el **material impreso previo al inicio de la cursada** (es exigencia), lo cual se verificará previo inicio del curso
(<http://es.producesafetyalliance.cornell.edu/curriculo-de-la-psa/manual-para-productores-en-espa-nol-version-electronica-de-divulgacion-publica/>)
- Contar con **buena conexión y dominio de internet**, este punto es crucial para la realización del curso. Se sugiere contar como mínimo con 10 MB.

NOTA: Los participantes deberán estar presentes en la totalidad de la cursada. La asistencia se tomará al inicio de cada día y durante el transcurso de las clases, donde se solicitará a todos los participantes que activen la cámara.

CERTIFICADO OFICIAL

El certificado oficial de AFDO está incluido en el costo del curso y será emitido por AFDO a aquellos participantes que hayan aprobado el curso.

INSCRIPCIÓN

Los datos solicitados en el formulario de inscripción son:

- Nombre y Apellido
- Razón Social
- CUIT
- **Adjuntar copia de RENSPA vigente**
- Cargo en el establecimiento
- Productos que se cultivan
- Dirección
- Correo electrónico
- Teléfono

PAGO DEL MATERIAL

Los participantes inscriptos que cumplan los requisitos deberán **pagar el monto de \$7.500** que incluye el costo del manual y certificado. La organización se contactará para coordinar el retiro del manual. El pago deberá realizarse hasta el **11 de octubre de 2022**.

La inscripción finaliza el 11 de octubre de 2022

Consultas: psa_fsma@magyp.gob.ar

PROGRAMA

Día	Hora	Tiempo	Descripción
18-oct	14:00	15	Bienvenida, presentaciones y expectativas del curso
	14:10	10	Documentos: <i>encuesta PSA, manual</i>
	14:20	50	Módulo 1. Introducción a la inocuidad de los productos agrícolas frescos
	15:20	30	<i>Buenas Prácticas Agrícolas Frutihortícolas (Rs 05/2018)</i>
	16:00	60	Módulo 2. Salud, higiene y capacitación de los trabajadores (HO)
	17:00	45	Módulo 4. Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo
	17:45	10	<i>Preguntas y discusión</i>
19-oct	14:00	10	<i>Revisión día 1</i>
	14:15	50	Módulo 3. Mejoradores de suelo
	15:05	70	Módulo 5. Agua de uso agrícola, Parte 1 - Producción
	16:15	45	<i>Norma Propuesta de Agua de Uso Agrícola y Proceso de Inspección de Fincas</i>
	17:00	50	Módulo 5. Agua de uso agrícola, Parte 2 - Agua de uso en la postcosecha
	17:50	5	<i>Preguntas y discusión</i>
20-oct	14:00	10	<i>Revisión día 2</i>
	14:15	50	Módulo 6. Manejo postcosecha y saneamiento
	15:15	40	Módulo 7. Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para
	16:10	20	<i>Preguntas y discusión Final del curso, encuesta PSA</i>
	16:20	10	Cierre

INSTRUCTORES

Ing. Agr. Juan Ibañez

Ingeniero Agrónomo de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora. Especialista en Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Master Internacional de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, coordinador del área Programática de Buenas Prácticas Agrícolas (Frutihortícolas) de la Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal (DIYCPOV) de SENASA. Integrante del Consejo Asesor del SENASA ante la Comisión Nacional de Alimentos de la República Argentina (CONAL), Especialista Instructor de la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos de la Ley de FSMA.

Ing. Agr. Juan Matheron

Ingeniero Agrónomo de la Universidad del Salvador. MSc. de Atlantic University de los Estados Unidos Desarrolla sus actividades en Concordia, Entre Ríos, como Consultor en la actividad privada, área de producción, cosecha y postcosecha de cítricos y arándanos; Consultor en Sistemas de Gestión de Calidad; Productor Citrícola y Forestal. Por las actividades desarrolladas y vinculación con distintos sectores, Juan participa activamente en asociaciones de productores, comisiones de organismos oficiales y comités técnicos privados. Instructor líder de la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos de la Ley de FSMA.

Ing. Agr. Mariana Mrozek

Ingeniera Agrónoma de la Universidad de la Plata. Responsable de la implementación de normas y reglamentaciones en la empresa Pai S.A., empresa exportadora de peras y manzanas del Valle de Rio Negro. Instructora líder de la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos de la Ley de FSMA.

Ing. Agr. Daniel Robles

Ingeniero Agrónomo y profesor de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Responsable de la fiscalización de normativas de inocuidad y producción orgánica de SENASA. Instructor líder de la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos de la Ley de FSMA

Dr. Juan L. Silva

PhD, original de Venezuela, tiene una MsC en Ingeniería Química y un PhD en Tecnología de Alimentos. Es profesor e investigador en la Mississippi State University y es afiliado (programas internacionales y entrenamiento) con el Instituto de Seguridad de Alimentos y Nutrición (JIFSAN), un esfuerzo conjunto de la FDA y la Universidad de Maryland. Es un capacitador de capacitadores (más de 250 capacitaciones) en esquemas de FSMA y otros como productos termoprocesados, HACCP (Seafood, Jugos), y otros temas. Es consultor para la industria en temas de procesos e inocuidad.

Ing. Agr. Amanda Noemi Fuxman

Ingeniera Agrónoma egresada UBA y Posgrado en Gestión Logística y Comercio Internacional con orientación en Alimentos también de la UBA entre otros. Trabaja en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, a cargo de la Coordinación de Buenas Prácticas Frutihortícolas Nacionales, también colabora en el Consejo de los Profesionales del Agro, Alimentos y Agroindustria (CPIA) en la Comisión de Cultivos Intensivos, Integrante del Grupo Nacional GLOBALG.A.P. Especialista Instructor de la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos de la Ley de FSMA.