



CURSO OFICIAL DE LA ALIANZA PARA LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS Solo para productores de frutas frescas y hortalizas

(PSA - Produce Safety Alliance)

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

Fecha: 6, 7 y 8 de julio de 2021

Horario: 14 a 18hs

Modalidad: virtual

Instructores líderes:

- **Dr. Roberto Varela** del Centro de Innovación y Transferencia Tecnológica (CITT)
- **Ing. Agr. Juan Matheron**, referente regional del NEA
- **Ing. Agr. Daniel Robles** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Instructores

- **Ing. Agr. Cristina Slepetic** del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)
- **Ing. Agr. Carmen Minetti** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)
- **Ing. Agr. Dora Luna** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)
- **Ing. Agr. Beatriz Campana** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)
- **Ing. Agr. Amanda Fuxman** del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP)

Colaboradores

- **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 la Alianza, 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 y al mismo tiempo describir los requisitos de la Norma.

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 conocimiento en inocuidad de los alimentos reconocida 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. 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-espanol-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.

CERTIFICADO OFICIAL

El certificado oficial de AFDO / PSA no es un requisito obligatorio de la Ley FSMA y sus reglamentos correspondientes. Sin embargo, suele ser una exigencia de clientes y/o importadores a la hora de garantizar la formación de los productores.

El certificado puede solicitarse de forma voluntaria hasta el último día del curso. El mismo tiene un costo de U\$S40, a pagar al tipo de cambio vendedor del Banco Nación del día del efectivo pago. El último plazo de pago será el 3 de agosto de 2021.

**A LOS EFECTOS DE SOLICITAR LA INSCRIPCIÓN AL PRESENTE CURSO,
DEBE PRESENTAR NUMERO DE RENSPA**

INSCRIPCION: Datos Solicitados

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

PROGRAMA

Día	Tiempo	Descripción
1	15	Bienvenida, presentaciones y expectativas del curso, verificación de participantes
	10	Documentos para completar: <i>preexamen, encuesta, evaluación PSA</i>
	50	Módulo 1. Introducción a la inocuidad de los productos agrícolas frescos
	60	Módulo 2. Salud, higiene y capacitación de los trabajadores (HO)
	40	Módulo 4. Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo
	15	<i>Registros y capacitación requeridos, preguntas</i>
2	5	<i>Revisión Día 1</i>
	40	<i>FDA, FSMA, Exportar e Inspecciones</i>
	50	Módulo 3. Mejoradores de suelo
	70	Módulo 5. Agua de uso agrícola, Parte 1 - Producción
	10	<i>Buenas Practicas Agrícolas Frutihortícolas (Rs 05/2018)</i>
	15	<i>Registros y capacitación requeridos, preguntas</i>
3	5	<i>Revisión día 2</i>
	50	Módulo 5. Agua de uso agrícola, Parte 2 - Agua de uso en la postcosecha
	50	Módulo 6. Manejo postcosecha y saneamiento
	20	Módulo 7. Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta
	10	<i>Peligros asociados con productos de interés & registros y capacitación requeridos, preguntas</i>
	10	<i>Preguntas y discusión Final del curso, pos-examen, encuesta PSA</i>
	10	Cierre

La inscripción finaliza el 30 de Junio de 2021

Consultas: psa_fsma@magyp.gob.ar