

Curso Oficial FSPCA

Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI) para Alimentos de Consumo Humano

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

12 al 14 de agosto 2019

La ley de Modernización de inocuidad de los alimentos (FSMA - Food Safety Modernization Act) fue firmada por el Presidente de los Estados Unidos, Barack Obama, el 04 de enero de 2011.

El objetivo de la ley es la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos cambiando el foco de los esfuerzos hacia la prevención y no la respuesta.

La regulación de Controles Preventivos para la Alimentos de Consumo Humano tiene como objetivo garantizar la fabricación / procesamiento, empaque y conservación seguros de productos alimenticios para consumo humano en los Estados Unidos. El reglamento exige que ciertas actividades deben ser completadas por una "persona calificada para el control preventivo" (PCQI, Individuo Calificado en Controles Preventivos, por sus siglas en inglés) que haya "completado satisfactoriamente la capacitación en el desarrollo y la aplicación de controles preventivos basados en el riesgo". Este curso desarrollado por la FSPCA es el "plan de estudios estandarizado" reconocido por la FDA; completar con éxito este curso es una forma de cumplir con los requisitos para una "persona calificada con controles preventivos".

Estos cursos son impartidos por instructores líderes capacitados por la FSPCA, quienes han recibido instrucciones sobre cómo enseñar el currículo estandarizado reconocido por la FDA.

Esta edición del curso busca que las empresas alimentarias de nuestro país cuenten con personal calificado y de esta manera puedan afrontar los desafíos actuales de exportar alimentos a EEUU de acuerdo con la mencionada ley.

POR FAVOR, LEA ATENTAMENTE LOS REQUISITOS A LOS EFECTOS DE SOLICITAR LA INSCRIPCIÓN AL PRESENTE CURSO, YA QUE DEBERA PRESENTAR -SIN EXCEPCIÓN- LA DOCUMENTACION REQUERIDA PARA REGISTRAR SU INSCRIPCION.

OBJETIVO GENERAL: formar profesionales como PCQI que trabajen en PyMEs elaboradoras de alimentos y bebidas del país, en función de las exigencias actuales para la exportación de alimentos a EEUU.

DESTINATARIOS: personal técnico calificado de empresas de alimentos que estén actualmente exportando o quieran exportar a Estados Unidos.



INSCRIPCIÓN y ADMISIÓN

REQUISITOS del POSTULANTE

Los postulantes deben reunir las siguientes condiciones:

- **Manejo/Conocimiento en sistemas de gestión de la inocuidad de alimentos (HACCP, BPM, POES)**
- **Costo del certificado.** Si bien el curso es gratuito, el participante o la empresa deberá pagar, con anterioridad al inicio del curso, el certificado emitido por la Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad Alimentaria (FSPCA) cuyo valor es de u\$50 (cincuenta dólares americanos).
- **Disponibilidad completa para los tres días de curso.**

La postulación a la vacante se realiza completando el [formulario en línea](#). El cupo establecido para esta segunda edición es de 40 participantes. La selección de los participantes se realizará acorde con el cumplimiento de las condiciones antedichas y la [aplicabilidad de la norma al sector/ rubro](#) al que pertenece. Una vez realizada la selección se les notificará por correo electrónico y se darán instrucciones sobre los pasos a seguir.

METODOLOGÍA

ETAPA 1: PREPARATORIA DEL CURSO (vía correo electrónico)

Una vez aceptada la inscripción y confirmada su admisión cada participante recibirá el material introductorio vía correo electrónico. Este Material tiene la finalidad de compartir los conceptos básicos y nivelar los conocimientos de los participantes. Para ello se propone la lectura de la normativa de referencia.

ETAPA 2: CURSO PROPIAMENTE DICHO -PRESENCIAL

Contenidos

Introducción: Presentación del curso y Agenda de los asistentes.

Módulo1: Introducción al Curso y a los Controles Preventivos.

Módulo2: Revisión del Plan de Inocuidad.

Módulo 3: Buenas prácticas de Manufactura y otros prerrequisitos.

Módulo 4: Peligros biológicos para la inocuidad de alimentos (y Anexo 4).

Módulo 5: Peligros químicos, físicos y peligros motivados económicamente para la inocuidad de alimentos.

Módulo 6: Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad de alimentos.



Módulo 7: Recursos para preparar planes de inocuidad de alimentos y la Red de Asistencia Técnica (TAN).

Módulo 8: Análisis de peligros y determinación de controles preventivos.

Módulo 9: Controles preventivos de proceso.

Módulo 10: Controles preventivos de alérgenos alimentarios.

Módulo 11: Controles preventivos de saneamiento.

Módulo 12: Controles preventivos de la cadena de suministros.

Módulo 13: Controles preventivos de verificación y validación.

Módulo 14: Procedimientos para llevar registros.

Módulo 15: Plan de retiro.

Módulo 16: Revisión de la regulación – Buenas prácticas de manufactura, análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgo de alimentos para humanos.

Evaluación Final Obligatoria: se evaluarán los contenidos abordados en el curso.

FECHA DEL CURSO: desde el **lunes 12 al miércoles 14 de agosto**.

El curso presencial consta de 3 jornadas (lunes a miércoles de 8:30 a 17 hs). Los participantes deben **estar presente y participar activamente durante todo el curso para que puedan recibir su certificado de participante**. La salida anticipada impedirá la emisión del certificado. **Los asistentes deberán planificar su viaje de acuerdo a esta agenda**

LOCALIZACIÓN DEL CURSO: Se realizará en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (zona microcentro).

INSCRIPCIÓN: La inscripción se realizará hasta el 28 de julio exclusivamente a través del [formulario web](#). La confirmación de la vacante se realizará a través de correo electrónico a partir del 1 de agosto

EQUIPO INSTRUCTOR:

Analía Castellani (CIL/COPAL), Norberto García (CERA), Verónica Gulivart (INTI), Margarita Henríquez (Dir. Alimentos y Bebidas), Evangelina Macías (INAL/ANMAT), Roberta Sammartino (INAL/ANMAT)

Tenga presente que el Curso tiene cupo limitado y el cierre de inscripción es el 28 de julio.

