



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: 19, 20 y 21 de noviembre de 2024

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)
- **Dr. Roberto Varela** del Centro de Innovación y Transferencia Tecnológica (CITT)

Instructores

- **Ing. Agr. Cristina Slepets** del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)
- **Ing. Agr. Beatriz Campana** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Colaboradores

- **Ing. Alim. Noemi Zuñiga Thimeo** del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)
- **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 video y audio 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.

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 \$50.000** que incluye el costo del manual y certificado. La organización se contactará para coordinar el retiro del manual. El pago deberá realizarse hasta el **12 de noviembre de 2024**.

Consultas: psa_fsma@magyp.gob.ar

Día	Hora	Tiempo	Descripción	Instructor	Suplente
19-nov	14:00	15	Bienvenida, presentaciones y expectativas del curso	Juan Ibañez	n/c
	14:15	5	Documentos: encuesta PSA, manual	Juan Ibañez	n/c
	14:20	60	Módulo 1. Introducción a la inocuidad de los productos agrícolas frescos	Juan Ibañez	Daniel Robles
	15:25	55	Módulo 4. Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo	Cristina Slepetic	Juan Ibañez
	16:30	10	<i>Intervalo</i>		
	16:40	70	Módulo 2. Salud, higiene y capacitación de los trabajadores (HO)	Daniel Robles	Juan Ibañez
	17:50	10	<i>Preguntas y discusión</i>	Daniel Robles	n/c
20-nov	14:00	10	<i>Revisión día 1</i>	Juan Ibañez	n/c
	14:15	80	Módulo 5. Agua de uso agrícola, Parte 1 - Producción	Juan Matheron	Beatriz Campana
	15:35	10	<i>Intervalo</i>		
	15:45	60	Módulo 5. Agua de uso agrícola, Parte 2 - Agua de uso en la postcosecha	Beatriz Campana	Juan Matheron
	16:45	15	<i>Buenas Practicas Agrícolas Frutihortícolas (Rs 05/2018)</i>	Amanda Fuxman / Pablo Sceglio	n/c
	17:00	15	<i>Preguntas y discusión</i>	Juan Matheron	n/c
21-nov	14:00	10	<i>Revisión día 2</i>	Daniel Robles	n/c
	14:10	30	<i>Funcionamiento del sistema agroalimentario de los EEUU</i>	Noemí Zuñiga	n/c

	14:40	60	Módulo 3. Mejoradores de suelo	Mariana Mrozek	Roberto Varela
	15:40	60	Módulo 6. Manejo postcosecha y saneamiento	Roberto Varela	Daniel Robles
		10	<i>Intervalo</i>		
	16:50	50	Módulo 7. Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta	Juan Ibañez	Daniel Robles
	17:40	15	<i>Preguntas y discusión Final del curso, encuesta PSA</i>		n/c
	17:55	5	Cierre		n/c

PROGRAMA

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. 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. Roberto Alfredo Varela

Ingeniero en Alimentos de la Universidad de la Universidad Nacional de Entre Ríos, Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia (España) Docente e Investigador. Especialista en la industria de los alimentos y postcosecha de frutas y hortalizas. Instructor líder 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 Cítrico 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. Cristina Slepetis

Ingeniera Agrónoma de UBA y Licenciada en Gestión de Agroalimentos de la Universidad de Buenos Aires (UBA). Master en Agronegocios y Alimentos de la Escuela para Graduados de la UBA. Trabaja en formación e implementación de sistemas de gestión de calidad y buenas prácticas agropecuarias. Coordinadora académica de los cursos BPA en INTA-PROCADIS. Participa en el Programa BPA Oficial SAGyP-SENASA-INTA para frutas y hortalizas, en la Red BPA y en actividades de normalización en IRAM y coordina la Plataforma de herramientas de gestión de la calidad en la cartera de proyectos de inta Especialista Instructor de la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos de la Ley de FSMA.

Ing. Agr. Carmén Minetti

Ingeniera Agrónoma egresada UNC y Diplomado en Gestión de la Calidad también de la UNC. Trabaja SENASA en la oficina local de General Alvear, Mendoza en el área de Protección Vegetal. Anteriormente ha implementado protocolos de calidad para distintas Empresas productoras de cerezas frescas. Instructor de la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos de la Ley de FSMA.

Ing. Agr. Beatriz Campana

Ingeniera Agrónoma de la Universidad de Buenos Aires, desempeña funciones técnicas en la Coordinación General de Frutas, Hortalizas y Aromáticas de la Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal (DIYCPOV) de SENASA. Docente de Fruticultura en la Carrera de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Especialista Instructor de la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos de la Ley de FSMA.

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.

Ing. Noemi Zuñiga Thimeos

Ingeniera en Alimentos, consultor internacional del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y parte equipo Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Agroalimentos (SAIA).