



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

Curso Oficial FSPCA Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI) para alimentos de consumo humano

Modalidad virtual: 19, 21, 23, 26, 28 y 30 de mayo al 2 de junio de 2025-
de 9 a 13 hs

PotenciAR
alimentos



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



1. Introducción

La Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional de la Subsecretaría de Economías Regionales y de Pequeños y Medianos Productores convoca al curso que forma parte del Programa Federal de Formación Profesional para PyMEs de alimentos orientado a mejorar sus capacidades de negocios en el comercio internacional.

La ley de modernización de inocuidad de los alimentos (FSMA - Food Safety Modernization Act), firmada el 4 de enero de 2011, tiene por objetivo, 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 los alimentos de consumo humano tiene como objetivo garantizar la fabricación / procesamiento, empaque y conservación de productos alimenticios seguros 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 Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA por sus siglas en inglés) es el "plan de estudios estandarizado" reconocido por la FDA. Completarlo con éxito es una forma de cumplir con los requisitos para una "*persona calificada con controles preventivos*". Es impartido por instructores líderes capacitados por FSPCA, quienes han recibido instrucciones sobre cómo enseñar el currículo estandarizado reconocido por la FDA.

Esta edición 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 PARA SU INSCRIPCIÓN, YA QUE DEBERÁ PRESENTAR –SIN EXCEPCIÓN– LA DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA REGISTRARSE.

2. Objetivo general:

Formar profesionales como PCQI que trabajen en empresas elaboradoras de alimentos y bebidas del país, en función de las exigencias actuales para la exportación de alimentos a EEUU.

3. Destinatarios:

Personal técnico calificado de empresas elaboradoras que están actualmente exportando o quieren exportar a Estados Unidos.

4. Inscripción y Admisión:

REQUISITOS del POSTULANTE

Los postulantes deben reunir las siguientes condiciones:

- ✓ **Profesional o técnico universitario afín a la industria de alimentos con manejo/conocimiento en la implementación de sistemas de gestión de la inocuidad de alimentos (HACCP, BPM, POES).**
- ✓ **Curriculum Vitae actualizado.** A partir de este documento se evaluará el cumplimiento de los requisitos mencionados en el punto anterior, la experiencia y conocimiento de cada postulante.
- ✓ **Costo del certificado.** Si bien el curso es gratuito, el participante o la empresa deberá pagar a la Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad Alimentaria (FSPCA), el costo del certificado que emitirá a los participantes,) cuyo valor es de u\$s 60 (sesenta dólares estadounidenses).
- ✓ **Disponibilidad completa para los 7 (siete) días de curso de 4 horas.** Se debe considerar que puede extenderse 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 (exigencia FSPCA). Además, para visualizar el manual del curso es necesario otro dispositivo electrónico (el manual del participante se enviará por email). El participante que desee imprimirlo podrá hacerlo, asumiendo el gasto de impresión.
- ✓ **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 de velocidad de internet.

La postulación a la vacante se realiza completando el formulario de [Inscripción on-line](#)

SIN ESTA DOCUMENTACIÓN NO SE REGISTRARÁ SU INSCRIPCIÓN

Si tiene inconvenientes para su inscripción o envío de información puede dirigirse a psa_fsma@magyp.gob.ar

El **cupo** establecido para esta edición es de **20 participantes**, y se considerará **una sola persona por empresa**. 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.

5. 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.





Además, se solicitará información adicional como carta de compromiso firmada por el responsable de la empresa en que avala el vínculo laboral y la disponibilidad al participante, u otra que se considere relevante para fundamentar conocimientos.

ETAPA 2: CURSO PROPIAMENTE DICHO -VIRTUAL

CONTENIDOS

Introducción: Presentación del curso y agenda de los asistentes.

Módulo 1. Introducción al curso y a los controles preventivos.

Módulo 2. 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.

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.





6. Equipo instructor:

Margarita Henríquez, Analia Pepé (instructores líderes), Carolina Almada, Mariana Cinalli, Lucrecia Grabois, Luciano Muscio, Mariana Olmedo, Marina Pérez, Cristina Slepétis, Antonio Toledo (instructores PCQI).

7. Información del Curso

FECHA: lunes 19, miércoles 21, viernes 23, lunes 26, miércoles 28, viernes 30 de mayo y lunes 2 de junio de 2025. El curso consta de 7 jornadas en total.

HORARIO: de 9:00 a 13:00 horas.

MODALIDAD VIRTUAL: Los participantes deben estar con la cámara activada a lo largo del curso y participar activamente para que puedan recibir su certificado de participante. La salida anticipada y/o la falta de presencia en alguna de las jornadas impedirá la emisión del certificado.

Asistencia 100%

8. INSCRIPCIÓN

La inscripción se realizará hasta el **6 de mayo** exclusivamente a través del formulario web <https://forms.gle/JGLkgDLVQkhNtXL7A>. La confirmación de la vacante se informará a través de correo electrónico a partir del 9 de mayo.

**TENGA PRESENTE QUE EL CURSO TIENE CUPO LIMITADO
Y EL CIERRE DE INSCRIPCIÓN ES EL 6 DE MAYO**

