

# LSQA

DEJAMOS HUELLA



# FSMA

El reto es ahora



## Índice

6

Introducción

16

Oficinas

17

Equipo

21

Actividades  
de formación

22

PCQI  
Controles  
Preventivos  
en Alimentos  
para Humanos

24

Curso Produce  
Safety Grower  
Training  
inocuidad  
de frutas  
y vegetales  
frescos

26

Etiquetados  
de alimentos

27

Adulteración  
intencional  
de alimentos

29

Curso de  
alérgenos

30

Taller  
HARPC

31

PVPE  
Programa de  
Verificación de  
Proveedores  
Extranjeros

32

Auditoría  
Consultiva

36

Entrevistas  
Gisella  
Kooper

40

Cursos  
realizados

**Desde el año 2015 LSQA viene trabajando para toda América Latina, en el desarrollo de un Proyecto para el cumplimiento de la Nueva Ley de Modernización “FSMA” que asegura la inocuidad de los alimentos que se consumen en los Estados Unidos, y regula la FDA.**

“Somos pioneros a nivel regional, el 1er organismo de certificación que solicitó la acreditación ante ANAB (Organismo Americano de Acreditación)”.

En LSQA reconocemos a Estados Unidos como un mercado exigente, y en constante crecimiento en cuanto a la importación de productos de nuestra región.

Razón por la cual, está dentro de nuestros objetivos estratégicos, fomentar la sensibilización, capacitación e implementación de la Ley FSMA.

“Esperamos en el corto plazo estar acreditados por ANAB y de esta manera cumplir un rol más protagónico aun, inspeccionando y de esta manera otorgando, la correspondiente certificación que asegure el cumplimiento de la Ley”.

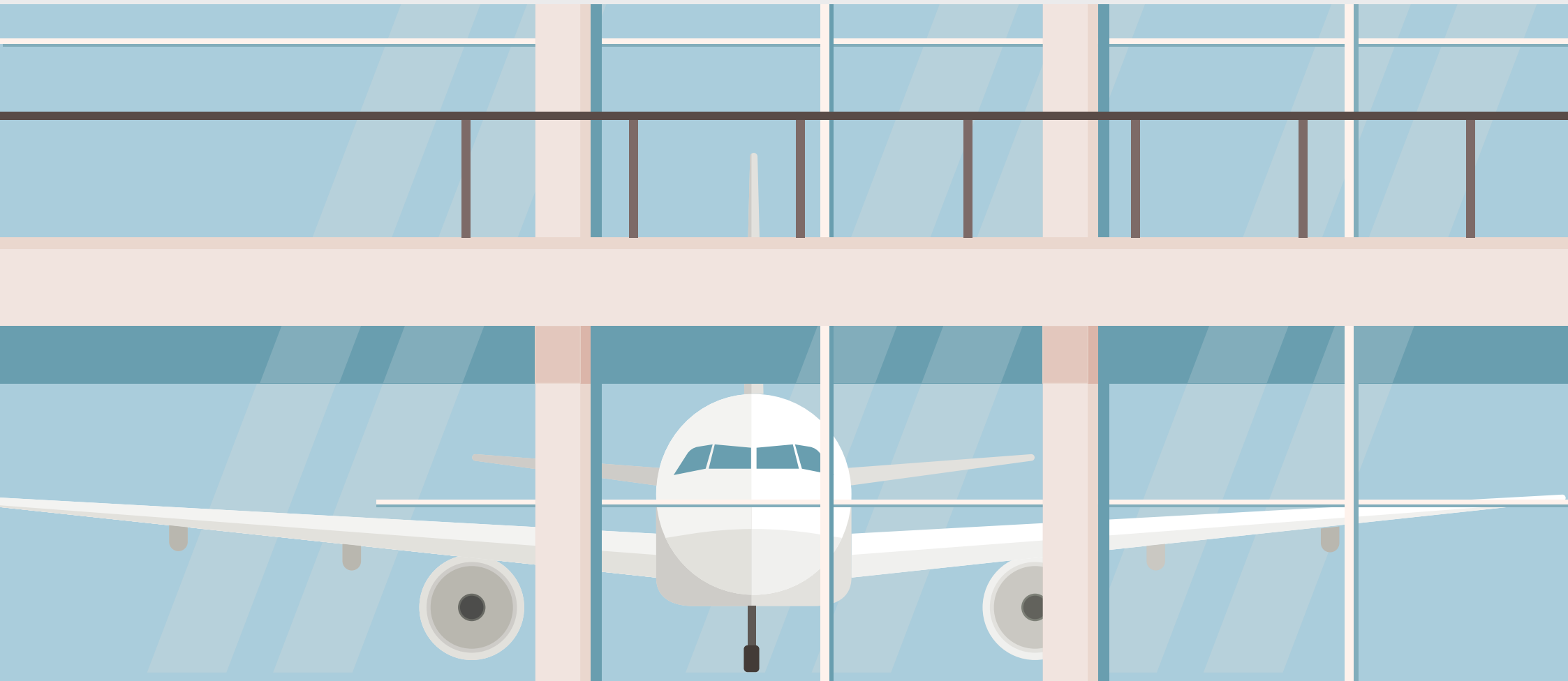


**Lic. Ma. Andrea Volonté**

Ejecutiva de Negocios

Responsable Comercial para el Mercosur del Proyecto FSMA

Estamos seguros que has estado siguiendo los requisitos de FSMA durante los últimos 5 años. Como tu mejor aliado estratégico en materia de inocuidad alimentaria, queremos ayudarte en la comprensión de los requisitos de FSMA, incluida la formación de Individuos Calificados en Controles Preventivos de Alimentos para Humanos.





## Países en los cuales realizamos actividades y prestamos servicios

### ¿Por qué somos líderes a nivel regional en la nueva ley de Modernización para la Inocuidad Alimentaria FSMA?

Desde el año 2015 LSQA lidera en toda América Latina como agente de transferencia de conocimiento en materia de las nuevas regulaciones FSMA brindando los servicios de difusión, capacitación y realización de auditorías consultivas a través de un equipo de profesionales con reconocimiento de alcance global.

Parte de su propuesta incluye la formación oficial de Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI) y en Produce Safety Rule así como también una oferta variada de actividades de formación y difusión complementarias para el cumplimiento de dicha Ley.

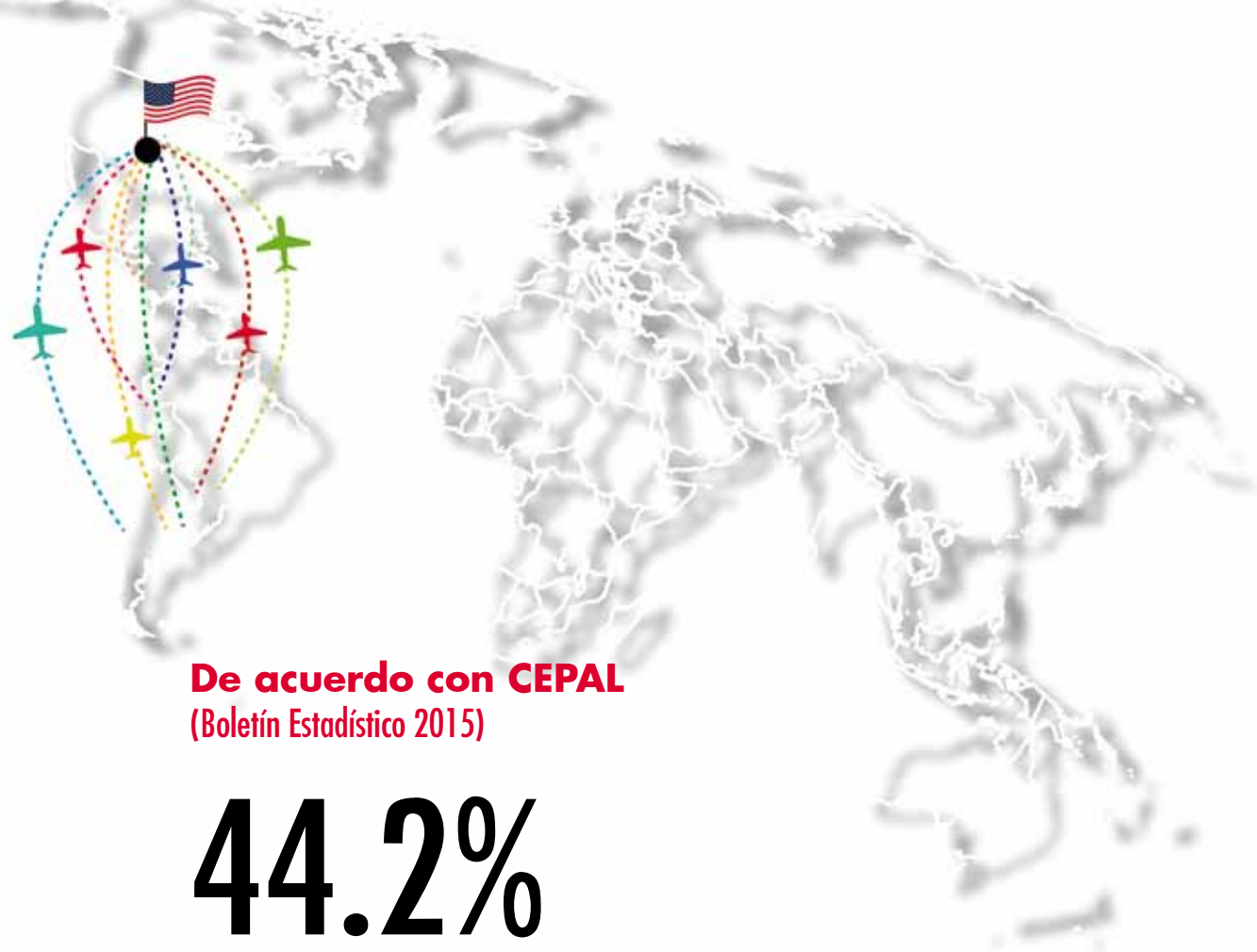






Desde enero del 2011 cuando el presidente Obama firmó la Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos (FSMA por sus siglas en inglés) se informó a los productores de alimentos sobre las nuevas normas que aplicarían a todo producto comercializado en los Estados Unidos, fueran éstos producidos localmente o importados.

**FSMA procura asegurar la inocuidad de todos los alimentos que se comercializan en los Estados Unidos y con ello reducir la incidencia de las enfermedades transmitidas por alimentos.**



**De acuerdo con CEPAL**  
(Boletín Estadístico 2015)

# 44.2%

de las exportaciones de América Latina y el Caribe tienen su destino los Estados Unidos

# 4.3%

son envíos de productos agrícolas y agropecuarios, en el último año

**Según la oficina comercial de USDA, de los 15 principales países suplidores de productos agrícolas importados, 6 son latinoamericanos (México, Brasil, Chile, Colombia, Guatemala y Costa Rica).**

Es claro entonces que los principales productos de exportación del sector agrícola, pecuario, pesca y alimentario, tienen su destino el mercado americano y están regidos por FDA, la agencia regulatoria estadounidense responsable de velar para que los alimentos para humanos y animales que se presentan al comercio en su territorio cumplan con las regulaciones establecidas en procura de asegurar su inocuidad.

Es precisamente FDA la encargada de implementar y velar por el cumplimiento de las nuevas regulaciones de FSMA.

Si bien nuestro sector exportador en general conoce las regulaciones y mantiene los altos estándares de calidad que exigen los mercados, deberá asegurar cumplir con los nuevos requisitos de FSMA.



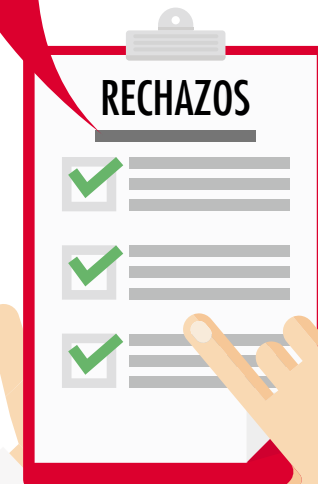
**RECHAZADO  
NO PASE**

## RECHAZOS:

Los rechazos por no cumplimiento con las regulaciones actuales son frecuentes e impactan al empresario al paralizar la comercialización de sus productos hasta que la empresa corrija las causas del rechazo.

En la página Web de FDA se publica la diversidad de productos rechazados de importación y las alertas generadas.

Para alimentos provenientes de América Latina y el Caribe en general los rechazos se deben principalmente a problemas de etiquetado, suciedad, uso de colorantes no permitidos, falta de cumplimiento con el sistema de HACCP y la normativa sobre alimentos enlatados o de baja acidez (LACF) para casos obligatorios, contaminación microbiana especialmente Salmonella, presencia de micotoxinas y presencia de plaguicidas no permitidos o en valores superiores al límite establecido, entre muchos otros.



Para el sector exportador de productos frescos destinados a consumirse crudos tales como la gran variedad de frutas y vegetales frescas (banano, piña, melón, uvas, manzanas, arándanos, cítricos, cilantro, tomates, pimientos, etc.) le aplicará la nueva normativa de FSMA "Produce Safety Standards".

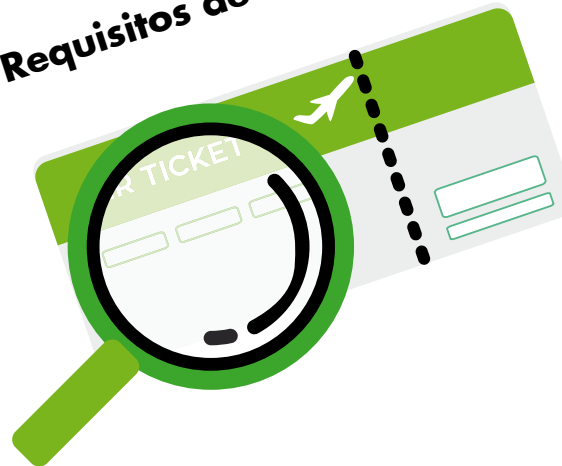
Esta regulación establece por primera vez estándares mínimos basados en ciencia para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento seguro de frutas y vegetales frescos para consumo humano. Si bien muchos exportadores cuentan con certificaciones privadas de carácter voluntario sobre Buenas Prácticas Agrícolas, cabe recordar que ésta es una normativa nacional de cumplimiento obligatorio para todo exportador a los Estados Unidos.

Es importante reconocer que las certificaciones privadas constituyen una base sólida para acceder al mercado americano y cumplir con FSMA.

Las normas de FSMA sobre Controles Preventivos de los Alimentos para Consumo Humano y para Alimento Animal ya comenzaron en abril del 2017.

Al igual que en la producción agrícola, las certificaciones privadas sobre Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP podrán ser una base para cumplir con FSMA.

## Requisitos de cumplimiento:



- Establecer e implementar un sistema de inocuidad de alimentos que incluya un análisis de peligros y controles preventivos basado en riesgo.

Se requiere que las instalaciones de alimentos implementen un plan de controles preventivos por escrito.

Esto implica:

- 1) Evaluar los peligros que podrían afectar la inocuidad de los alimentos
  - 2) Especificar qué pasos preventivos o controles serán establecidos para minimizar o prevenir los riesgos de manera significativa.
  - 3) Especificar cómo la instalación supervisará estos controles para asegurar que están funcionando
  - 4) Mantener registros rutinarios del monitoreo
  - 5) Especificar qué acciones tomará la instalación para corregir los problemas que surjan
- Obligación de tener en vigencia un programa de cadena de suministro o trazabilidad de proveedores.

DO NOT CROSS

DO NOT CROSS

DO NOT CROSS

DO NOT CROSS

DO NOT CROSS

## Inspección y Cumplimiento

FSMA reconoce que las normas de control preventivo mejoran la inocuidad de los alimentos sólo en la medida en que los productores cumplan con ellas.

Por lo tanto, será necesario que FDA proporcione supervisión, garantice el cumplimiento de los requisitos y responda eficazmente cuando surjan problemas.

FDA implementa importantes herramientas nuevas para la inspección y cumplimiento, incluyendo:

- **Frecuencia de inspección obligatoria:**

FSMA establece una frecuencia de inspección obligatoria para instalaciones de alimentos. Todas las instalaciones domésticas de alto riesgo deben ser inspeccionadas dentro de los cinco años de su promulgación y no menos de tres años después. Dentro de un año de promulgación, la ley ordena a FDA inspeccionar al menos 600 instalaciones extranjeras y duplicar esas inspecciones cada año durante los próximos cinco años.

- **Acceso a los registros:** FDA tendrá acceso a los registros, incluidos los planes de seguridad alimentaria de la industria y las firmas de registros deberán seguir documentando la implementación de sus planes.
- **Pruebas realizadas por laboratorios acreditados:** FSMA requiere que ciertos análisis de alimentos sean llevados a cabo por laboratorios acreditados y ordena a FDA establecer un programa de acreditación de laboratorio para asegurar que los laboratorios estadounidenses de pruebas de alimentos cumplan con los estándares de alta calidad.



## Respuesta eficaz a problemas

FSMA reconoce que FDA debe tener las herramientas para responder eficazmente cuando surgen problemas a pesar de los controles preventivos.

En este aspecto se consideran los siguientes puntos:

- **Recuerdo obligatorio:** FSMA otorga a FDA la autoridad para emitir un retiro obligatorio cuando una empresa no recuerda voluntariamente alimentos inseguros después de que FDA le pidiera.
- **Detención administrativa:** FDA otorga a FDA un estándar más flexible para la detención administrativa de productos que potencialmente violan la ley (la detención administrativa es el procedimiento que FDA utiliza para evitar que se traslade comida sospechosa).
- **Suspensión del registro:** FDA puede suspender el registro de una instalación si determina que la comida presenta una probabilidad razonable de consecuencias adversas graves para la salud. Una instalación que está bajo suspensión está prohibida de distribuir alimentos.
- **Capacidades mejoradas de rastreo de productos:** FDA está dirigida a establecer un sistema que mejorará su capacidad de rastrear alimentos tanto nacionales como importados.
- **Mantenimiento de registros adicionales para alimentos de alto riesgo:** FDA está dirigida a emitir la reglamentación propuesta para establecer los requisitos de mantenimiento de registros para las instalaciones que fabrican, procesan, envasan o almacenan alimentos que se designan como alimentos de alto riesgo.



## Importación

FSMA otorga a FDA la autoridad para asegurar que los productos importados cumplan con los estándares de los Estados Unidos y sean seguros para los consumidores. Las nuevas autoridades incluyen:

- **Responsabilidad de los importadores:** Por primera vez, los importadores tienen la responsabilidad explícita de verificar que sus proveedores extranjeros tengan controles preventivos adecuados para asegurar que los alimentos que producen sean seguros.
- **Certificación de terceros:** FSMA establece un programa mediante el cual terceros calificados pueden certificar que las instalaciones de alimentos extranjeras cumplen con las normas de seguridad alimentaria de los Estados Unidos
- **Certificación para alimentos de alto riesgo:** FDA tiene la autoridad para exigir que los alimentos importados de alto riesgo vayan acompañados de una certificación de terceros creíble u otra garantía de cumplimiento como condición para ingresar a los Estados Unidos.
- **Programa voluntario de importadores calificados:** FDA debe establecer un programa voluntario para los importadores que prevea la revisión acelerada y la entrada de alimentos de los importadores participantes.
- **Autoridad para denegar la entrada:** FDA puede rechazar la entrada en los Estados Unidos de alimentos de una instalación extranjera.





## Asociaciones mejoradas

FSMA construye un sistema formal de colaboración con otras agencias gubernamentales, tanto nacionales como extranjeras. Al hacerlo, el estatuto reconoce explícitamente que todas las agencias de seguridad alimentaria necesitan trabajar juntas de manera integrada para lograr nuestros objetivos de salud pública.

Los siguientes son ejemplos de colaboración mejorada:

- **Creación de capacidad estatal y local:** FDA debe desarrollar e implementar estrategias para aprovechar y mejorar la seguridad alimentaria y las capacidades de defensa de los organismos estatales y locales.
- **Fortalecimiento de la capacidad exterior:** La ley ordena a FDA desarrollar un plan integral para expandir la capacidad de los gobiernos extranjeros y sus industrias. Uno de los componentes del plan es abordar la capacitación de gobiernos extranjeros y productores de alimentos sobre los requisitos de seguridad alimentaria de los Estados Unidos.
- **Dependencia de las inspecciones de otras agencias:** FDA está explícitamente autorizada a confiar en las inspecciones de otras agencias federales, estatales y locales para cumplir con su mandato de inspección para las instalaciones domésticas. FSMA también permite a la FDA celebrar acuerdos interinstitucionales para aprovechar los recursos con respecto a la inspección de las instalaciones de mariscos, tanto nacionales como extranjeras, así como las importaciones de productos pesqueros.



## CONTACTO OFICINAS LSQA

### **LSQA Oficina Corporativa M.S**

Av. Italia 6201 | Edificio "Los Tilos" piso 1  
11500, Montevideo - Uruguay  
Tel.: (+598) 2600 0165  
*Responsable Comercial para el MERCOSUR*  
(Uruguay, Brasil, Paraguay y Argentina):  
Andrea Volonté (volonte@lsqa.com)

### **LSQA Chile**

O'Higgins 890 oficina 7 | Talagante, Chile  
Tel.: (+562) 28154197 | chile@lsqa.com  
*Responsable Comercial:*  
Paula Duarte (duarte@lsqa.com)

### **LSQA Méjico**

Bosque de Duraznos #69 1006,  
Col. Bosques de las Lomas,  
C.P. 11700, México, D.F.  
Tel.: (+5255) 5245 7164  
*Responsable Comercial:*  
Catalina Camargo (Camargo@lsqa.com)

### **LSQA Paraguay**

Yegros 1363  
Asunción, Paraguay  
Tel.: (595) 21 444 128  
paraguay@lsqa.com

### **Oficina Regional para Centroamérica**

Avda. 12 y Calle 33, Los Yoses Sur  
San José, Costa Rica  
De Bagelmens 400 m Sur, 25 m Este  
Tel.: (+506) 2524 2560  
*Responsable Comercial:*  
Aristides Rosales (rosales@lsqa.com)  
Carolina Ramirez (ramirez@lsqa.com)

### **LSQA Perú**

Calle Los Mercaderes 368 Oficina 401,  
Urbanización Las Gardenias  
Santiago de Surco - Lima, Perú  
Tel: (+51 1) 505 4952  
*Responsable Comercial:*  
Jesús Alcántara (alcantara@lsqa.com)

### **LSQA España**

Quality Cert, S.L. - C/ Gerona 14 - 28701  
San Sebastian de los Reyes, Madrid  
Tel.: (+34) 91 6699932 | info@lsqa.com

### **Serbia**

Quality Austria Center - Dravska 11  
11000 Beograd, Srbija  
Tel.: (+381) 11 380 71 60  
info@lsqa.com

### **Italia**

Quality Italia s.r.l. Via Camerata Picena 385, 00138  
ROMA (RM), Italia  
Tel.: (+39) 06.88644843  
info@lsqa.com





## EQUIPO DE PROYECTO FSMA

Líderes de Proyecto: Ignacio Guarnieri, Carolina Devoto

### TÉCNICO

Gisela Kooper  
Directora Programa

Leonardo Cizmíc  
Acreditación FSMA

Alejandra Capurro  
Acreditación FSMA

### COMERCIAL

Ana Karina Loor  
Desarrollo Comercial CA.

Arturo López  
Desarrollo Comercial Gt.

Carolina Ramirez  
Desarrollo Comercial CA.

Andrea Volonté  
Desarrollo Comercial MS

Paula Duarte  
Desarrollo Comercial Ch

Catalina Camargo  
Desarrollo Comercial Mx.

Jesús Alcántara  
Desarrollo Comercial PE-EC

Gisela Kooper  
Trainer Of. PCQI y PSA

Daniela Innamorato  
Trainer Of. PCQI

Eduardo Gutiérrez Rodríguez  
Trainer Of. PCQI-PSA-FSVP

Aristides Rosales  
Trainer Of. PSA

Felipe Duarte  
Trainer Of. PSA

Ana Karina Loor  
Trainer Of. PCQI

Ana Karina Loor  
Entrenadora y Auditora

Valeria Telis  
Entrenadora y Auditora

Aristides Rosales  
Entrenador y Auditor

Rosana Severgnini  
Entrenadora y Auditora

Leonardo Cizmíc  
Entrenador y Auditor

### OPERACIONES

Ginger Centeno  
Coordinación Training

Alejandra Donati  
Coordinación Training

Carolina Ramirez  
Coordinación Auditoría

Melissa Ratto  
Coordinación Auditorías

Carola Arzaguet  
Coordinación Auditorías

Sergio Golubinstef  
Comunicación



### **M.Sc. Gisela Kopper:**

- Directora del programa FDA-LSQA
- amplia experiencia en el tema habiendo sido analista de asuntos regulatorios en la oficina de FDA para América Latina.
- Ingeniera en Alimentos
- Instructora Líder en Controles Preventivos aprobada por AFDO-FDA-FSPCA e Instructora Líder en Inocuidad de Frutas y Vegetales Frescos aprobada por AFDO-FDA-PSA
- Más de veinticinco años de experiencia en gestión de la innovación tecnológica, inocuidad de alimentos, procesamiento y envasado de alimentos.
- Sólida vinculación con el sector agroexportador y empresas de alimentos, en asesorías para diseño de plantas, procesos y equipamiento.
- Extensas y fuertes relaciones internacionales con las principales organizaciones gremiales de la ciencia y tecnología de alimentos.



### **Daniela Innamorato:**

Instructora Líder en Controles Preventivos para la Inocuidad de los Alimentos, radicada actualmente en Estados Unidos. Es Licenciada en Bromatología por la Universidad de Nacional de Entre Ríos (UNER) – Rep. Argentina. Cuenta con un post grado como Especialista en Ingeniería en Calidad. Universidad Tecnológica Nacional – Rep. Argentina.

Su carrera se ha desarrollado en vinculación con la industria internacional de proteínas en funciones de alta dirección en el desarrollo y producción de proyectos en Uruguay, Canadá y los Estados Unidos.

Comenzó su carrera internacional como docente y auditor de LSQA actualizando continuamente sus conocimientos en Inocuidad Alimentaria y en los esquemas GFSI.

Su labor profesional la ha desempeñado tanto en el ámbito privado, como público en diversas organizaciones vinculadas al sector agroalimentario desempeñando las funciones de Jefe de Laboratorio, Gerente, Vicepresidente, Consultora, Representante Regional, Docente y Auditora Internacional.



### **Eduardo Gutiérrez Rodríguez:**

- Profesor Asistente - Especialista en Seguridad Alimentaria
- Departamento de Alimentación, Bioprocesamiento y Ciencias de la Nutrición de la Universidad de Carolina del Norte
- Licenciado en Alimentos de la Universidad de Costa Rica, el mismo cuenta con un Postgrado en Biología y Tecnología, además de un Máster en Horticultura y Agronomía y en Suelos y Biogeoquímica, estos últimos realizados en la Universidad de California.
- Actualmente es parte del Proyecto que realiza el Departamento de Agronomía de la Universidad de Chile, el cual trata sobre el Mejoramiento de las competencias en inocuidad de productos agrícolas, horticolas y frutícolas.
- Es instructor Líder de Programas de Verificación de Proveedores extranjeros y desde el año 2015 es “Train of Trainers” e Instructor Líder de Controles Preventivos de Alimentos



## Arístides Rosales:

- Ingeniero Agrónomo, Licenciado en Ciencias Agrícolas de la Universidad EARTH y con Maestría en Gerencia Agroempesarial de la Universidad de Costa Rica.
- Más de 20 años de experiencia laboral ligado al sector operativo, de comercialización y exportación de productos agrícolas desde Centroamérica para Europa, Asia y Estados Unidos.
- Auditor e Instructor de BPAs, Normas ISO y de Responsabilidad Social para LSQA desde el 2005.
- Consultor de empresas alimentarias y de tecnología agrícola, además de profesor universitario.



## Felipe Duarte:

- Técnico Agrícola de Inacap de Chile.
- Instructor Líder certificado en Controles Preventivos de Alimentos para humanos FSMA.
- Consultor, Instructor y Auditor en normas de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria (ISO 9001, ISO 14001, OSHAS 18001, Global GAP, Chile GAP, HACCP, Tesco, entre otros.)



## Ana Karina Loor:

- Profesional en Ingeniería en Alimentos, con un Magíster en Alimentos con mención en Gestión, Calidad e Inocuidad alimentaria.
- Individuo calificado e Instructora Líder certificada en Controles Preventivos de Alimentos para humanos FSMA.
- Consultora internacional, Instructora y Auditora certificada en normas de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria (ISO 9001, HACCP, FSSC 22000, BRC, Gestión de Riesgos, Esencial Costa Rica, entre otros.)
- Experiencia en industrias de procesamiento de alimentos tanto nacionales como internacionales.

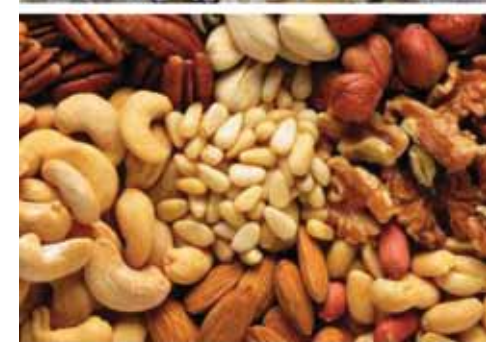




Prepárese para exportar

# ACTIVIDADES DE FORMACIÓN

Como tu mejor aliado estratégico en materia de inocuidad alimentaria, queremos ayudarte en la comprensión de los requisitos de FSMA, por ello desarrollamos actividades de formación referidas con esta temática, las mismas son impartidas tanto en modalidad abierta, así como también cursos In Company ajustados a la realidad de cada empresa.



# CURSO OFICIAL PCQI CONTROLES PREVENTIVOS EN ALIMENTOS PARA HUMANOS

- Su organización exporta alimentos o algún componente alimentario a USA?
- Actualmente su organización tiene implementado un HACCP, sabe si cumple con los requisitos de la nueva Ley de Modernización de la Inocuidad de FDA para seguir exportando?
- Sabe que es obligatorio contar con personal competente en temas de controles preventivos, a partir de Septiembre 2016?

Estas preguntas y otras serán aclaradas en este curso con certificado oficial reconocido por FDA.

**No pierda la oportunidad de estar preparado!!!!**

La Food Safety Modernization Act (FSMA por sus siglas en inglés) de la FDA ha generado diferentes regulaciones y requisitos para asegurar la inocuidad de los alimentos que se consumen en los Estados Unidos.

En setiembre del 2015 se publicó la regulación sobre Controles Preventivos en Alimentos para Humanos la cual establece la obligatoriedad de contar con un Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI por sus siglas en inglés) en cada empresa para realizar ciertas actividades. El individuo calificado es el responsable de elaborar, implementar y verificar el Plan de Inocuidad de Alimentos Basado en Riesgo de la empresa.

El presente curso desarrollado por la Food Safety Preventive Controls Alliance FSPCA es el curriculum estandarizado reconocido por FDA para cumplir el requisito de la regulación sobre Controles Preventivos. Si bien este curso no es obligatorio, al completarlo el participante obtendrá el certificado oficial de Individuo Calificado en Controles Preventivos otorgado por la Association of Food And Drug Officials AFDO, el Institute of Food Safety and Health y el International Food Protection and Training Institute.



FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

## Dirigido a:

El curso está dirigido a líderes de equipos de inocuidad de alimentos, gerentes y directores de calidad, producción y capacitación, miembros de equipos HACCP responsables de la gestión inocuidad de los alimentos en empresas. Así mismo está indicado para consultores con la intención de fungir como PCQI en empresas que lo requieran y para docentes que realicen actividades de transferencia de tecnología y asesoría a pequeñas y medianas empresas. Como requisitos mínimos el participante debe tener conocimientos básicos de buenas prácticas de manufactura de alimentos, higiene y saneamiento.



## Contenido del Curso:

El curso se desarrollará en 20 hs. consecutivas siguiendo el siguiente programa oficial:



### Día 1

1. Introducción al Curso y Controles Preventivos
2. Revisión del Plan de Inocuidad de Alimentos
3. Buenas Prácticas de Manufacturas y otros programas de prerequisites
4. Peligros biológicos para la inocuidad de alimentos
5. Peligros químicos, físicos y económicamente motivados para la inocuidad de alimentos
6. Pasos preliminares para desarrollar el Plan de Inocuidad de Alimentos
7. Recursos para desarrollar Planes de Inocuidad de Alimentos

### ➤ Día 2

8. Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
9. Controles Preventivos en el Proceso
10. Controles Preventivos para alérgenos alimentarios
11. Controles Preventivos de saneamiento
12. Controles Preventivos en la Cadena de Suministros

### Día 3

13. Procedimientos de Verificación y Validación
14. Procedimientos de mantenimiento de registros
15. Plan de retiro (Recall) de productos del mercado
16. Visión general de la regulación. Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgo en Alimentos para Humanos





# CURSO OFICIAL CURSO PRODUCE SAFETY GROWER TRAINING INOCUIDAD DE FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

Dicho curso cubre tanto los requisitos de FSMA como las Buenas Prácticas Agrícolas.

El mismo es el único aprobado por FDA para cumplir con la Ley donde se establece que al menos un supervisor o responsable de la finca debe completar satisfactoriamente la capacitación en inocuidad de frutas y vegetales frescos según el currículo estandarizado y reconocido como adecuado por FDA.

## Dirigido a:

Productores empacadores y exportadores de frutas y vegetales frescos que comercializan a los Estados Unidos de América (incluyendo Puerto Rico y otros territorios) y personas interesadas en conocer sobre inocuidad de alimentos frescos, la Ley FSMA, la regulación de inocuidad de frutas y vegetales frescos (Produce Rule) y sobre Buenas Prácticas Agrícolas.

Los participantes recibirán un certificado oficial vía mail, emitido por AFDO (Association Of Food and Drug Officials). El curso sigue el programa de PRODUCE SAFETY ALLIANCE el cual reúne los requisitos de la normativa de FDA-FSMA Produce Safety Rule.





# Temario



**Módulo 1:**  
Introducción a la  
Inocuidad de Frutas  
y Vegetales Frescos

**Módulo 2:**  
Salud, higiene  
y capacitación  
del trabajador

**Módulo 3:**  
Mejoradores biológicos  
del suelo

**Módulo 4:**  
Animales salvajes  
y domésticos; uso  
del suelo

**Módulo 5-1:**  
Agua de uso  
agrícola  
Parte 1: Agua  
de producción  
en campo

**Módulo 5-2:**  
Agua de uso  
agrícola  
Parte 2: Agua de  
post-cosecha

**Módulo 6:** Manejo  
Post cosecha.  
Limpieza  
y desinfección

**Módulo 7:**  
Como desarrollar el  
Plan de Inocuidad  
de la Finca

**Taller:** elaboración del  
Plan de Inocuidad de la  
Finca

# ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Por más de 20 años FDA ha mantenido un modelo estándar obligatorio para el correcto etiquetado de los alimentos. Este modelo ha sido mejorado al publicarse en mayo del presente año los nuevos requisitos que incluye información más destacada respecto a las calorías, grasas y otros nutrientes para ayudar al consumidor a tomar decisiones más saludables sobre sus alimentos.

Para las empresas exportadoras de alimentos a los EEUU es fundamental conocer los detalles de la Ley de Etiquetado de manera que sus productos no sean rechazados por FDA.

## Programa del Curso:

1 Introducción al Etiquetado

2 Requisitos Generales

3 Información Obligatoria

4 Panel Principal  
- Identidad  
- Contenido Neto

5

Panel de Información

- Información Nutricional y el nuevo formato o Declaración de Ingredientes
- Información de Alérgenos
- Información de la empresa
- Información relevante
- Información voluntaria

6

Declaración de Salud autorizadas



## Objetivo:

El Curso de "Food Defense: Nueva Línea de Defensa para la Industria Alimentaria", está dirigido a profesionales y técnicos del sector agroalimentario y del sector de la seguridad aplicada a la industria alimentaria, así como para aquellas personas que deseen adquirir conocimientos en esta área específica. Especialmente dirigido a personas interesadas en adquirir las competencias necesarias para desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de mecanismos de defensa contra las contaminaciones intencionadas dentro de la cadena de suministro de alimentos.



# ADULTERACIÓN INTENCIONAL DE ALIMENTOS

Este curso tiene por objetivo brindarle las herramientas necesarias para conocer e identificar los requerimientos para la defensa contra la adulteración intencional, de manera que pueda observarlos y prevenirlos.

- Analizar el marco legal establecido por la FDA, de acuerdo a la Ley para la definición de Estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la adulteración intencional

Contenido:

- Introducción a la Adulteración Intencional
- Definiciones, Antecedentes y Alcances de la Ley
- Base legal para la adulteración intencional
- Interpretación de la Legislación 21 CFR Parts 11 and 121
- Estructura de un Plan contra la adulteración intencional
- Medidas preventivas - Estrategias de mitigación
- Registros para cumplimiento de la Ley contra la adulteración intencional

DO NOT CROSS DO NOT CROSS DO NOT CROSS DO

# Temario:

- ① Introducción.

---

- ② Diferencia entre Inocuidad Alimentaria y Defensa de los Alimentos.

---

- ③ Términos y definiciones.

---

- ④ Antecedentes e Incidentes de defensa de los alimentos.

---

- ⑤ Evaluación de Vulnerabilidad.

---

- ⑥ Manejo de Riesgos Operacionales.

---

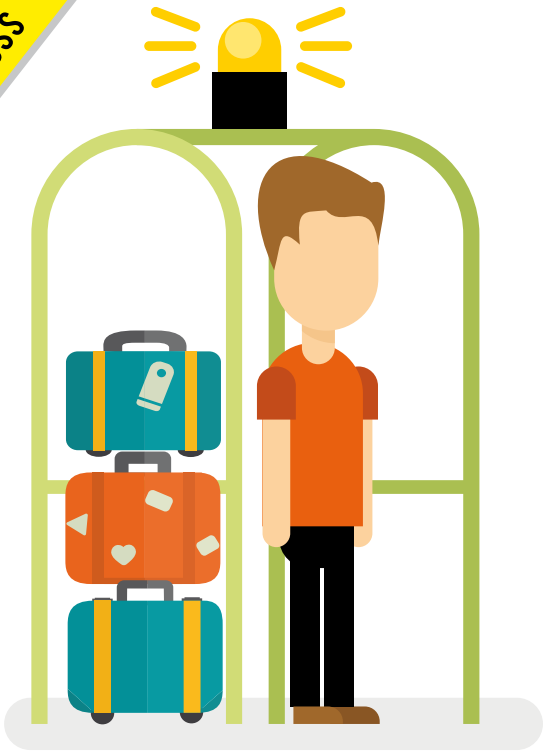
- ⑦ TACCP (Threat Assessment Critical Control Point)

---

- ⑧ Medidas de Control.
  - Control de accesos.
  - Seguridad del personal.
  - Control de servicios.
  - Control de materiales.
  - Seguridad en el transporte.
  - Control en el proceso.

---

- ⑨ Plan de contingencia



## Objetivo:

Por más de 20 años FDA ha mantenido un modelo estándar obligatorio para el correcto etiquetado de los alimentos. Este modelo ha sido mejorado al publicarse en mayo del presente año los nuevos requisitos que incluye información más destacada respecto a las calorías, grasas y otros nutrientes para ayudar al consumidor a tomar decisiones más saludables sobre sus alimentos.



# CURSO DE ALÉRGENOS

## Temario:

- Concepto de alérgeno y su efecto en la salud
- Grupos de alimentos alérgenos
- Regulaciones o normativas sobre alérgenos (fsma-usa, europa, etc)
- Gestión del riesgo de alérgenos. Procesos de gestión de Riesgo:
  - Personal
  - Materia prima
  - Transporte y almacenado
  - Diseño de los equipos e instalaciones
  - Proceso
  - Planes de control
- Inclusión de los controles dentro del sistema de inocuidad (HACCP-HARPC).
- Alérgenos y etiquetado
- Validación de los procesos de limpieza
- Métodos analíticos y su aplicación. Diseño de un plan de control de alérgenos

# TALLER HARPC

## Objetivo:

Informar al personal vinculado a organizaciones alimentarias sobre la nueva exigencia de la FDA: HARPC - Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo, una herramienta que propone un sistema similar a los Sistemas HACCP, pero con diferencias fundamentales para la realidad actual en la comercialización internacional de los alimentos.

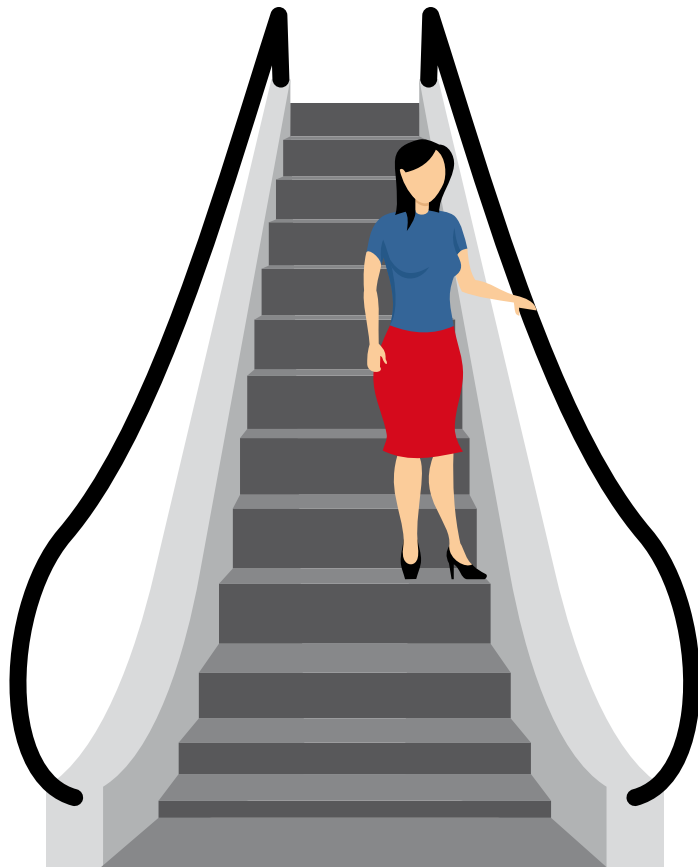
## Temario:

LOS 7 PRINCIPIOS DEL HARPC Análisis de los principios del nuevo Sistema HARPC, los cuales proponen un destacable énfasis a la aplicación de controles preventivos:

- Realizar una identificación de peligros
- Definir controles preventivos basados en el riesgo
- Establecer un sistema de vigilancia
- Establecer acciones correctivas
- Establecer un sistema de verificación
- Control de los documentos y registros
- Revisión del Sistema HARPC
- HARPC vs HACCP Diferencias entre un Sistema HACCP y un Sistema HARPC, analizando el enfoque y las ventajas empresariales de cada herramienta.



## ¿Qué es un PVPE?



Es un programa que deben implementar los importadores para verificar que sus proveedores extranjeros están produciendo alimentos con el mismo nivel de protección de la salud pública que los alimentos producidos en USA, exigir los controles preventivos o las regulaciones de seguridad de productos, según corresponda, como también asegurar que los alimentos del proveedor no estén adulterados ni mal etiquetados respecto a la rotulación de alérgenos.

## PVPE

### Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros



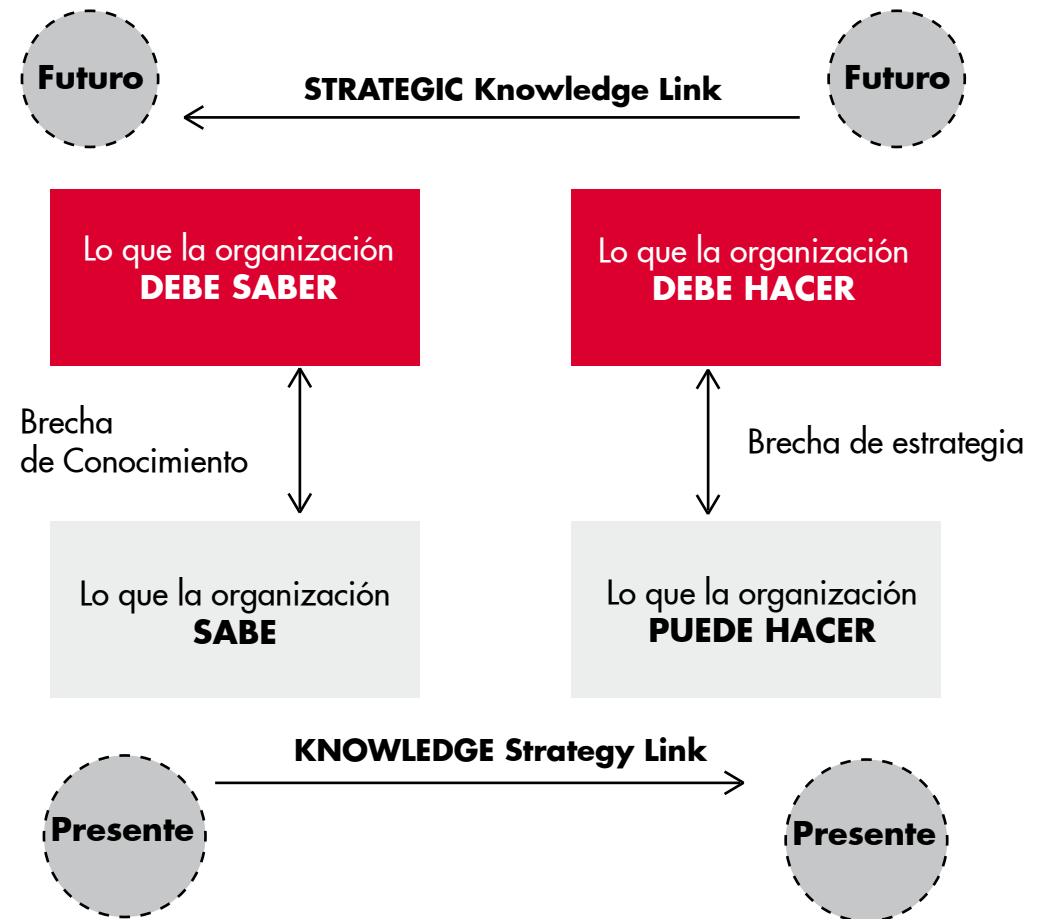
### Acciones:

- Determinar los riesgos conocidos o razonablemente previsibles en cada alimento.
- Evaluar el riesgo que supone un alimento, basado en el análisis de peligros y desempeño del proveedor extranjero
- Utilizar dicha evaluación del riesgo planteado por un alimento importado y el desempeño del proveedor para aprobar proveedores y determinar las actividades de verificación de proveedores apropiados
- Realizar actividades de verificación del proveedor
- Realizar acciones correctivas.

# Auditoría Consultiva

LSQA ofrece el servicio de diagnóstico de sus instalaciones para verificar el grado de cumplimiento en la que se encuentra en todos los aspectos que cubre la nueva regulación de Preventive Controls.

La experta realizará una gira de inspección y evaluación a sus instalaciones (1 o 2 días) para luego presentarles un informe detallado de la situación imperante, focalizando en los temas que deben corregirse para cumplir con la regulación y pasar las inspecciones correspondientes.





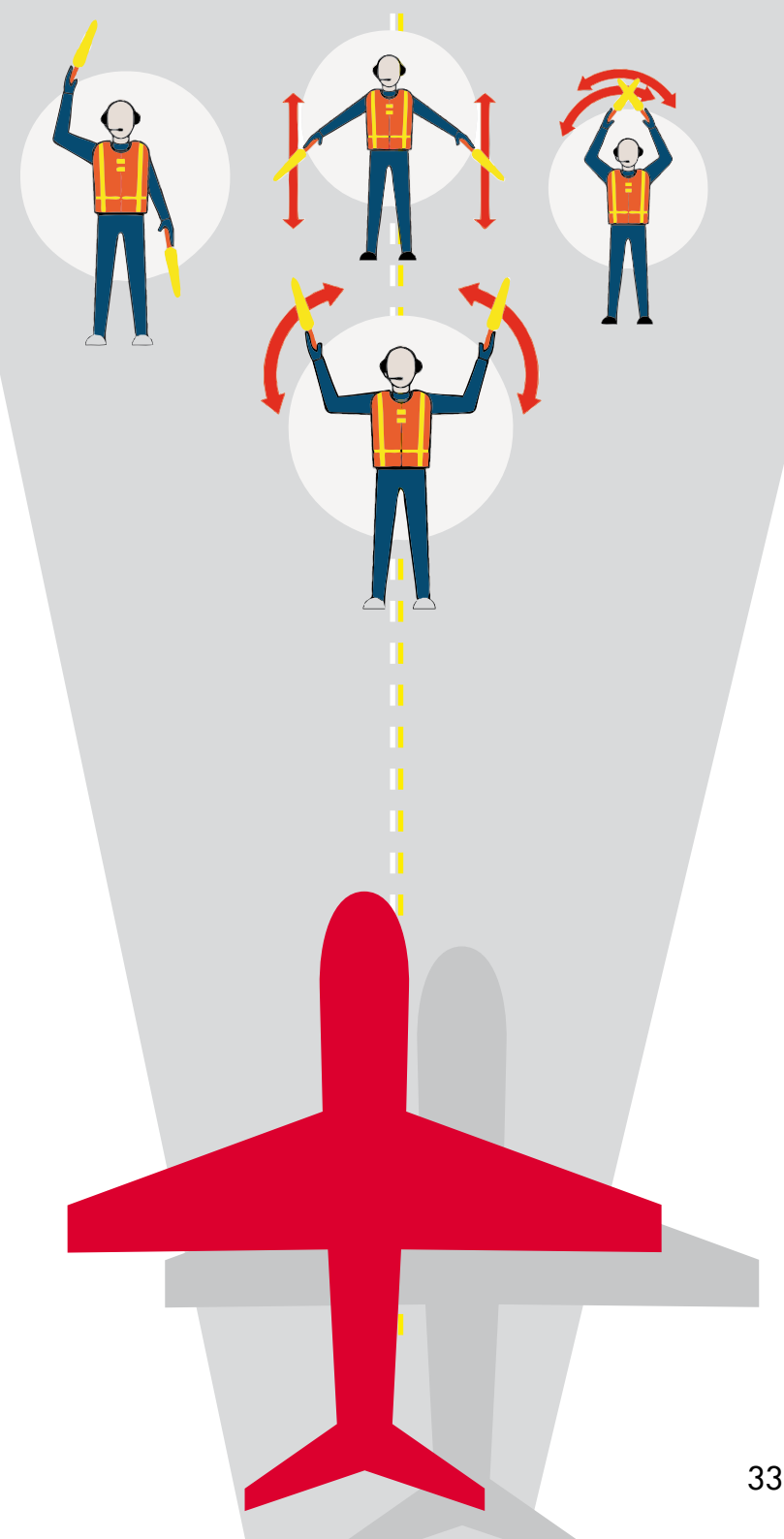
# Alimentos Procesados

## Objetivo:

Ante la entrada en vigencia de varias regulaciones de la ley FSMA Food Safety Modernization Act las empresas exportadoras de alimentos procesados deben asegurar su cumplimiento. Como autoridad competente, FDA programa anualmente inspecciones a empresas con el fin de asegurar que los alimentos ofrecidos al comercio en los Estados Unidos son elaborados bajo los mismo estándares de inocuidad que los producidos localmente.

Según se define en la nueva regulación 21 CFR 117 Good Manufacturing Practices, Risk Analysis and Preventive Controls para alimentos procesados, se exige a los productores que además de cumplir con las buenas prácticas de manufactura deben establecer controles preventivos basados riesgo.

La gran mayoría de las empresas exportadoras de alimentos procesados cuentan con diferentes normas privadas según exigencias del comercio internacional. La gran mayoría de las normas privadas han incluido capítulos para asegurar la inocuidad de los alimentos que se producen pero ninguna incluye la elaboración de un Plan de Inocuidad basado en Riesgo y Controles Preventivos como lo establece la ley norteamericana 21CFR117. En LSQA nos hemos dado a la tarea de comparar HACCP y FSSC 2200 con respecto al 21CFR117 y evidenciamos las brechas existentes entre ellas. Queremos compartir con ustedes este análisis y poner a disposición un servicio nuevo para que su empresa se prepare ante una eventual inspección de FDA, asegure el cumplimiento con la nueva normativa y no se afecte la admisión de sus productos en los Estados Unidos.



## Alcance:

Nuestro servicio consiste en un día y medio de inspección (tipo auditoría interna) a sus instalaciones y documentación. Una semana después de la inspección en campo se hará la presentación del informe al gerente y los encargados que designen (preferiblemente los jefes de producción, personal, empaque, trazabilidad, transporte, etc.). En dicha presentación se revisarán los puntos críticos que deben ser corregidos según la normativa FDA y aquellos elementos de mejora y control. Si se desea, luego de un periodo prudencial de acuerdo a la disponibilidad de la empresa, se puede repetir la inspección para valorar las correcciones efectuadas.

Para aplicar al programa las empresas deberán precalificar completando un formulario que será posteriormente evaluado por expertos técnicos de LSQA.

## Actividades:

- Precalificación inicial
- Inspección in situ
- Armado y presentación de informe

## Entregables:

El equipo evaluador presentará un informe con las brechas detectadas y establecerá las orientaciones pertinentes para cerrar dichas brechas y asegurar el cumplimiento frente a una inspección de FDA



# Fincas de Frutas y Vegetales Frescos

## Alcance:

Nuestro servicio consiste en un día y medio de gira de inspección (tipo auditoría interna) a la finca, sus instalaciones (planta empaedora, bodegas, áreas de cultivo, etc.) y documentación. Una semana después de la inspección en campo se hará la presentación del informe al gerente y los encargados que designen (preferiblemente los jefes de producción, personal, empaque, trazabilidad, transporte, etc.). En dicha presentación se revisarán los puntos críticos que deben ser corregidos según la normativa FDA y aquellos elementos de mejora y control. Si se desea, luego de un periodo prudencial de acuerdo a la disponibilidad de la empresa, se puede repetir la inspección para valorar las correcciones efectuadas.

Para aplicar al programa las empresas deberán precalificar completando un formulario que será posteriormente evaluado por expertos técnicos de LSQA.

## Actividades:

- Precalificación inicial
- Inspección in situ
- Armado y presentación de informe

## Entregables:

El equipo evaluador presentará un informe con las brechas detectadas y establecerá las orientaciones pertinentes para cerrar dichas brechas y asegurar el cumplimiento frente a una inspección de FDA





## ENTREVISTAS A EXPERTOS

*"...FSMA no es una opción más de certificación, es un requisito para quienes quieran comercializar alimentos en USA. Lo positivo, es que para aquellas empresas que tengan implementado sistemas para asegurar la inocuidad, sus procesos para cumplir FSMA será simplemente, correlacionar lo existente con los requisitos, agregar algún que otro detalle, vincularse con un individuo calificado y cambiar alguna nomenclatura.*

*Para los que no tengan sistemas de gestión implementando, está es una oportunidad para llevar sus procesos a un nivel en el cual puedan evidenciar la inocuidad de sus productos ..."*

Daniela Innamorato

Entrevista a la Experta Gisella Kooper realizado por Diario Búsqueda el 10 de mayo de 2017 (poner texto en formato diario: <http://www.busqueda.com.uy/nota/alimentos-son-blanco-probable-de-ataques-la-industria-esta-avanzada-y-mas-abierta-asumir>)

# Alimentos son blanco probable de ataques



*Un empleado de Taco Bell que lame los tacos que pretendía entregar a sus clientes, un trabajador de Burger King que pisa con sus zapatos la lechuga para elaborar hamburguesas y una persona que a propósito introduce en secreto vidrio molido en alimento para niños. Estas han sido algunas señales de alerta de lo vulnerables que pueden ser los alimentos a una adulteración intencional.*

*Desde empleados descontentos hasta terroristas, muchas personas pueden llegar a generar un problema de salud pública. La adulteración intencional*

*de alimentos puede ser una vía de ataque; así lo considera Estados Unidos y por eso ajusta sus exigencias para el ingreso de alimentos.*

*Incluidos los productores uruguayos que se exporten a ese país, todos deben comenzar a preparar sus protocolos de acción para prevenir que sus alimentos sean adulterados previo a la llegada al consumidor estadounidense.*

A continuación, un resumen de la entrevista.

**—¿Cómo nació en Estados Unidos el concepto “Defensa de Alimentos” o Food Defense, en inglés? ¿Por qué hoy está tan vigente?**

—Fue después del ataque a las Torres Gemelas de Nueva York en 2002, luego de ese impacto a la seguridad nacional. Evaluando los riesgos de que ocurriera algo similar, vieron que el alimento era un potencial vehículo para generar un daño grande a la población si quisieran hacer una adulteración intencional. Es una vía de ataque distinta, probable, no es con un arma que pueden llegar a matar a las personas sino con un alimento, que es algo bastante vulnerable.

La regulación de bioterrorismo (en Estados Unidos) salió después de ese ataque grande. Por eso salió la regulación en 2002, pero la obligación para que las empresas tengan su plan de defensa de alimentos salió el año pasado, en 2016, como parte de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA, por su sigla en inglés) de la FDA para completar el panorama. Tiene que ver con la inocuidad de los alimentos, pero desde el punto de vista de una eventual adulteración intencional, por un intruso que llegó y quiere adulterarlo por razones políticas, sociales o simplemente por estar descontento con su empresa. Puede ser gente que se mete a escondidas o personal de la planta que quiera hacer daño.

**—La definición de adulteración de alimentos es muy amplia. ¿Implica pensar en un ataque?**

—Es un ataque, sí. Es algo que no está previsto y es intencional. Lo hace alguien con intención de hacer un daño grave.

**—¿Por qué los líquidos como salsas o vinos son alimentos más vulnerables a ser blanco de estos ataques?**

—Por los volúmenes y las maneras de traslado. En los líquidos a granel se usan volúmenes sumamente altos y se trasladan en containers. Si se le adiciona una sustancia tóxica, el impacto del efecto va a ser muy grande, es más sencillo y se enferman más de tres o cuatro personas. En helados los sabores son más suaves, ahí es más difícil. Los sabores fuertes de salsas pueden enmascarar un tóxico.

**—Tras casos como el de la introducción de vidrio molido en alimento para niños fue que la industria alimenticia comenzó a invertir en cierres de envases más herméticos y con presillas que permiten detectar si el envase fue abierto antes. En el caso de Food Defense, ¿el objetivo es anticiparse a un ataque de mayor escala?**

—Sí, esa es la idea. Hay que ver no solo el empaque sino toda la instalación y el proceso de producción. Normalmente confiamos en nuestro personal, nuestros equipos y controles predecibles, pero tenemos que pensar distinto. ¿Qué pasa si estamos haciendo nuestros

controles y llega alguien y adiciona el tóxico que no estoy revisando porque no es parte de mi control normal? Me hace pensar en muchas vulnerabilidades. Esto es lo que la ley pide, que pensemos en las vulnerabilidades de mi producto, de mi proceso, de las instalaciones. ¿Cómo son? ¿Cuántas puertas tienen? ¿Qué facilidad hay de que entre gente de afuera? ¿Cómo controlo a mi personal y luego el transporte, distribución y almacenamiento? La regulación lo que pide es que veamos la vulnerabilidad de toda la cadena. Eso implica costos.

**—La mayoría de las empresas deben tener sus planes listos para marzo de 2019. Las uruguayas también deben ajustarse y ven con preocupación un posible aumento de sus costos.**

—Sí, eso es para las empresas que no catalogan como pequeñas o muy pequeñas. La ley ya tiene una fecha de vigencia y es parte del FSMA y de lo que los importadores a Estados Unidos les van a exigir a las empresas. Para las exportadoras hay mucha similitud con los planes de inocuidad, los controles. Hay que ir un poco más allá pensando en adulteraciones intencionales. ¿En dónde podría entrar alguien a contaminarme mi producto? ¿Cómo contratamos el personal? ¿Lo conocemos? ¿Entran visitas de clientes? Hay muchas maneras de enmascarar un atacante que conoce el proceso, conoce las vulnerabilidades y ataca. Las posibilidades son miles. Siempre pensamos en las posibilidades de contaminación naturales de mi producto pero esto es intencional, hay que pensar distinto. ¿Cuántas entradas tengo a mi planta?

¿Dos? Tiene que haber un registro, entonces así empiezo a darle luz a esa caja negra. Si tengo un producto como Mc Donald's o Coca-Cola tengo que tener más cuidado, porque se sabe que podría ser un blanco mayor y por eso debo tener una precaución mayor por la gente que quiere hacerle daño a Estados Unidos. Son los puntos vulnerables.

**—Las normas privadas deben adaptarse a las nuevas exigencias de la FDA. ¿Qué está ocurriendo?**

—Se están adaptando, pero ellas se adaptan para ir ayudando a las empresas, no quiere decir que la FDA las apruebe todavía. Es una etapa y hay que esperar a que ocurra el proceso normal, que el ente de acreditación sea aprobado por la FDA y luego los organismos de certificación sean aprobados por ese ente. Ese es el proceso. Se requiere capacitación especial, ellos hablan de exámenes. No es lo mismo auditar una norma privada que el Protocolo de Inspección de la FDA.

**—¿Es más fácil exigirle esto a la industria alimenticia con el avance de la tecnología y los controles dentro de su proceso productivo?**

—Sí, la industria de los alimentos está muy avanzada. Muchas de estas cosas las tienen adelantadas, tienen sus equipos de calidad y difícilmente encontremos personas que no sepan de qué se está hablando. Los mercados les están exigiendo, hasta una cadena de supermercados les puede exigir sistemas de calidad y ellos están mucho más abiertos y mejor formados que antes.

## **La ciencia a pedido de la industria “no está sesgada”, eso es “una manera de demonizar” el apoyo que hace este sector a la investigación**

Entrevista a la Experta Gisella Kooper realizado por Diario Búsqueda el 10 de mayo de 2017  
(poner texto en formato diario: <http://www.busqueda.com.uy/nota/la-ciencia-pedido-de-la-industria-no-esta-sesgada-eso-es-una-manera-de-demonizar-el-apoyo-que>)

**—Entre 2014 y 2015 fue ministra de Ciencia y Tecnología de Costa Rica y tuvo a cargo las políticas de innovación, ¿qué destaca de su pasaje por la gestión pública?**

—Un Ministerio de Ciencia y Tecnología puede ser el motor del desarrollo. Así lo apostó Corea del Sur, Singapur y otros países. Fue la base del motor de desarrollo para ellos. Corea, por ejemplo, estaba en el oscurantismo total y ahora es la potencia mundial por ciencia y tecnología, y eso fue por una decisión política. En nuestros países tenemos esa capacidad, simplemente no se le ha dado el giro que necesita, seguimos pensando en otros rubros y no en darle fondos a la innovación y a la ciencia.

**—En América Latina los países han diseñado políticas de innovación en distintos niveles, pero el impulso no ha sido de tal magnitud.**

—A la innovación hay que darle recursos, hay que investigar e investigar es muy costoso. Son años de años sin tener resultados. Cuando yo fui ministra hicimos el Plan Nacional de Ciencia y Tecnología. Se definieron áreas modulares en las cuales el país iba a apostar y a eso se le da el dinero para investigación, no a cualquier cosa. Los rubros prioritarios son aquellos en los que el país tenía ya un bagaje importante que podía generar resultados a corto plazo. Había fondos de investigación y se pedía a universidades y empresas que mandaran sus proyectos y que avanzaran.

**—De todos modos, la falta de fondos suficientes para impulsar la innovación es un denominador común en la región.**

—Nosotros teníamos un fondo base muy modesto de 35 millones de dólares de préstamo del Banco Interamericano de Desarrollo (BID). Era la base, y además se apoyaron universidades públicas. Considero que mucho de esto se puede hacer a través de la industria.

En los demás países desarrollados el aporte del sector industrial a la investigación es mucho mayor que el aporte estatal. La falta de recursos no debe de ser un motivo para que no se investigue. Hay que impulsar a la industria a que investigue y darle el camino para que esas investigaciones generen innovaciones. Es una mentalidad distinta.

**—¿Cómo ve la investigación en la industria de los alimentos?**

—Es más lenta. De hecho, cuando viví acá (en Uruguay entre los años 2000 y 2007) fui asesora para el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (Latu) en innovación. El evento Innova fue generado para motivar la innovación en las industrias y buscar el acompañamiento de la industria con el Latu, los laboratorios y las plantas piloto para que se desarrollaran nuevos productos. Fue lento y no se tuvo en ese momento la respuesta que uno quisiera. Aquí está la base y el modelo. En alimentos se tiene que tener plantas piloto y esa es la base que el gobierno puede dar, apoyar en infraestructura de investigación, pero que la

industria pague por hacerla en alianzas con Universidades y con el Latu, por ejemplo. Ahora el Latu está lanzando la Fundación Latitud (este miércoles se presentó la nueva fundación que apunta a convertirse en un nuevo jugador en el ecosistema innovador uruguayo en conexión con la industria y la academia).

No piensen que el gobierno tiene que dar todo, la industria tiene que aportar. La responsabilidad de la parte que haga la investigación es la confidencialidad. Se aporta dinero para esa industria y los resultados son para esa industria. No pretendan que por ser del gobierno tienen que divulgarlo todo. ¡No!, tiene que ser confidencial, ahí está la base.

**—Los científicos se rigen por un sistema en el cual los ascensos y el estatus dependen del nivel de sus publicaciones, pero la industria exige guardar información. En Uruguay es un problema para los investigadores. ¿Hay solución?**

—El problema existe, claro. En muchos países lo que se hace es publicar cierta información y se guardan documentos confidenciales estrictos que no se publican. Se puede manejar de muchas maneras y no debería ser un obstáculo porque ya en otros países se está manejando y se publica hasta cierto nivel, no todo, y bajo control de la misma industria. Además se es transparente, y dicen que la investigación la pagó tal industria.

No está mal. Es que hay un concepto de que “¡ah! como la pagó tal industria entonces ya

está sesgada”. ¡No! Si se basa en principios de investigación científica y se mantienen los controles científicos, no está sesgada. Esa es una manera de demonizar el apoyo de la industria a la investigación y no debe ser así. Es para el bien de la industria, pero al final va a salir un producto de consumo que puede ser de mejor calidad y nutrición. Hay que investigar y eso es dinero. La industria tiene que después recuperar, no podemos pedir que lo den todo para que después lo use todo el mundo, eso es filantropía. Está bien si la universidad investiga algo y lo publica todo, pero si está investigando un proceso para desarrollar un producto específico no lo puede publicar. Que publique otras cosas, así funciona en el resto del mundo.

Fui directora del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos en Costa Rica y hacemos eso. Los profesores son de la universidad. Investigamos una parte pública y cuando nos contrata la industria, es privado y funciona perfecto. No se pierde la rigurosidad científica y tenemos investigación de buen nivel que sirve para poner un producto nuevo en el mercado.



# CURSOS REALIZADOS



## Curso con certificación oficial sobre nueva ley de inocuidad de alimentos en EEUU

*Córdoba ahora cuenta con personal calificado para asistir a empresas exportadoras en la implementación de los controles preventivos necesarios*

Del 4 al 6 de diciembre se llevó adelante en INTI Córdoba un curso con certificación oficial de Formación de Individuos Calificados en Controles Preventivos de alimentos para humanos, acorde a lo pautado por la nueva Ley de Modernización de la Inocuidad en Alimentos (FSMA por sus siglas en inglés).

La actividad fue organizada por el INTI junto a **LATU Quality Austria (LSQA)**, con el auspicio de la Cámara de Comercio Exterior de Córdoba, La Cámara Argentina del Maní y la Agencia Pro Córdoba

El curso fue dictado por **Daniela Innamorato (LSQA)**, quien explicó que “este curso de controles preventivos obedece a la Ley de Inocuidad Alimentaria de Estados Unidos, el Food Safety Modernization Act, la nueva norma para todos los productos alimentarios que se comercialicen, produzcan o manipulen en EEUU. Quienes exporten a ese país tienen la obligación de cumplir con esa nueva ley, que plantea que las empresas deben designar un individuo calificado con certificación oficial”.

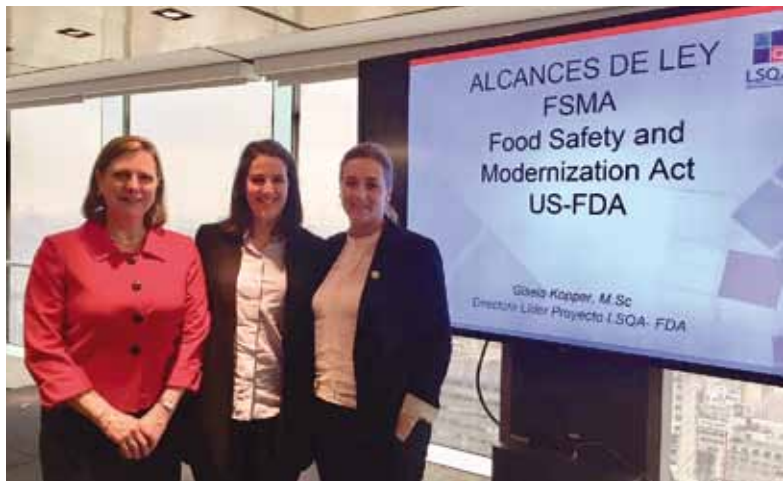
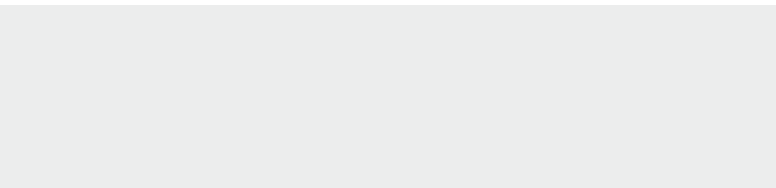
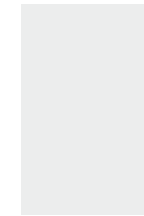
Se desarrollaron contenidos en detalle sobre los controles preventivos de implementación obligatoria que pauta la Ley. “Además de capacitarse para actualizar y realizar los controles preventivos, las personas que aprobaron este curso cuentan ahora con su certificado como Individuos Calificados, es decir que están habilitadas para trabajar en el diseño, implementación y controles de planes de inocuidad para exportar”.

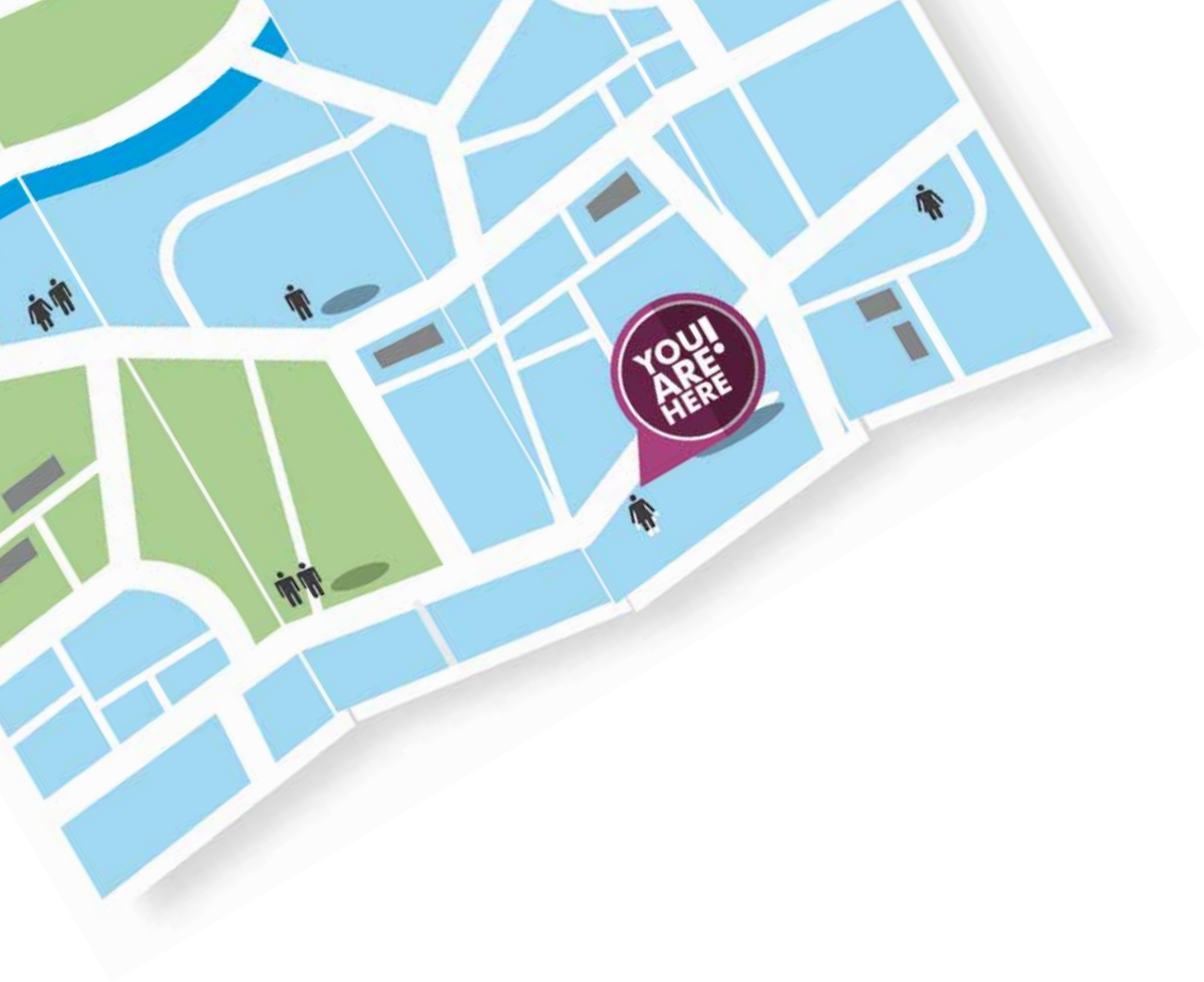
El curso también fue realizado por personal perteneciente a INTI Córdoba. La ingeniera Mónica Federico, directora del Área de Extensión, destacó entonces que “a partir ahora el INTI tiene técnicos preparados, certificados como Individuos Calificados, que van a poder ayudar a las empresas a implementar sus sistemas de inocuidad. Pequeñas empresas que quizá no puedan tener individuos calificados exclusivos podrán requerir nuestra asistencia”.

Desde el INTI se está promoviendo este proceso de capacitación en todo el país, buscando facilitar la exportación de alimentos, teniendo en cuenta que en EEUU existe un mercado potencial de más de 300 millones de consumidores.

Innamorato comentó que “hay muchas empresas argentinas que exportan a EEUU, y muchas se están adecuando a estos cambios. Algunas empresas no están exportando pero les interesa conocer este sistema de protección de alimentos, comenzar a implementarlo, y si en el futuro quieren exportar ya están en regla. Y muchas empresas han asistido también porque sus importadores les han requerido ya alguno de estos puntos, entonces vienen y aprenden todo el sistema”.







### **LSQA Oficina Corporativa M.S**

Av. Italia 6201 | Edificio "Los Tilos" piso 1  
11500, Montevideo - Uruguay

Tel.: (+598) 2600 0165

*Responsable Comercial para el MERCOSUR*  
(Uruguay, Brasil, Paraguay y Argentina):  
Andrea Volonté (volonte@lsqa.com)

### **LSQA Chile**

O'Higgins 890 oficina 7 | Talagante, Chile  
Tel.: (+562) 28154197 | chile@lsqa.com

*Responsable Comercial:*  
Paula Duarte (duarte@lsqa.com)

### **LSQA Méjico**

Bosque de Duraznos #69 1006,  
Col. Bosques de las Lomas,  
C.P. 11700, México, D.F.

Tel.: (+5255) 5245 7164

*Responsable Comercial:*  
Catalina Camargo (Camargo@lsqa.com)

### **LSQA Paraguay**

Yegros 1363

Asunción, Paraguay

Tel.: (595) 21 444 128

paraguay@lsqa.com

### **Oficina Regional para Centroamérica**

Avda. 12 y Calle 33, Los Yoses Sur

San José, Costa Rica

De Bagelmens 400 m Sur, 25 m Este

Tel.: (+506) 2524 2560

*Responsable Comercial:*

Aristides Rosales (rosales@lsqa.com)

Carolina Ramirez (ramirez@lsqa.com)

### **LSQA Perú**

Calle Los Mercaderes 368 Oficina 401,  
Urbanización Las Gardenias

Santiago de Surco - Lima, Perú

Tel: (+511) 505 4952

*Responsable Comercial:*

Jesús Alcántara (alcantara@lsqa.com)

### **LSQA España**

Quality Cert, S.L. - C/ Gerona 14 - 28701

San Sebastian de los Reyes, Madrid

Tel.: (+34) 91 6699932 | info@lsqa.com

### **Serbia**

Quality Austria Center - Dravska 11

11000 Beograd, Srbija

Tel.: (+381) 11 380 71 60

info@lsqa.com

### **Italia**

Quality Italia s.r.l. Via Camerata Picena 385, 00138

ROMA (RM), Italia

Tel.: (+39) 06.88644843

info@lsqa.com

