

Circular # No.3336

7 de febrero del 2023

**CURSO “Controles preventivos para alimentos de consumo humano”**

Señores

**Beneficiadores, Torrefactores y Exportadores**

Estimados señores:

Por este medio les saludo cordialmente y como es de su conocimiento desde el año 2019 se inició el apoyo por parte del ICAFE consciente de la entrada en vigencia de la Ley (FSMA), lo cual hace necesario cumplir con una serie de requisitos para aquellas organizaciones que exporten café tostado a Estados Unidos de América y una serie de buenas prácticas en los Beneficios que abastecen de materia prima a las plantas de Torrefacción para ese origen.

Desde ese año hemos estado desarrollando cursos sobre la temática con el apoyo de diferentes organizaciones y este año se logra por segunda ocasión realizar el curso de **Controles preventivos para alimentos de consumo humano** con el apoyo del IICA a través de la instructora Alejandra Díaz. Lead Instructor for the FSPCA Preventive Controls for Human Food Course.

Este curso, desarrollado por la FSPCA (Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad de Alimentos), constituye el Currículum Estandarizado reconocido por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) para cumplir el requisito de la regulación sobre Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo de la FDA de contar en los procesos de alimentos, con al menos un Individuo Calificado en cada planta industrial en Controles Preventivos (PCQI) encargado de ciertas labores del Plan de Inocuidad de Alimentos sea en plantas de tostado como de Beneficiado.

Los participantes que completen satisfactoriamente el curso estarán en capacidad de preparar el Plan de Inocuidad de Alimentos que cumpla los requisitos de la regulación sobre Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo de la FDA y recibirán el certificado de entrenamiento que los reconoce como Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI) para efectos de la Regulación de Controles Preventivos en procesos de alimentos con reconocimiento internacional.

Por lo tanto, los invitamos a inscribirse en este curso cuyo único requisito es que los participantes laboren para algún ente que cuente con el código de ICAFE vigente y se desarrollará en 3 días del **21 al 23 de febrero 2023 en el Auditorio Alberto Monge del ICAFE ubicado en San Pedro de Barva de Heredia** con la siguiente agenda:

Continúa...



Hora	Tema
<b>Día 1</b>	
8:30 - 8:45	Registro de participantes
8:45 - 9:00	Bienvenida
9:00 - 12:45	Descripción y agenda
	Capítulo 1. Introducción al curso y controles preventivos
	Capítulo 2. Revisión del plan de inocuidad alimentaria
	<b>Receso</b>
	Capítulo 3. Buenas prácticas de manufactura y otros programas prerequisites
	Capítulo 4. Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria
12:45 - 1:45	<b>Almuerzo</b>
1:45 - 5:00	Capítulo 5. Peligros químicos, físicos y peligros motivados económicamente para la inocuidad alimentaria
	<b>Receso</b>
	Capítulo 6. Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria
	Capítulo 7. Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria
<b>Día 2</b>	
8:30 - 12:30	Repaso y preguntas
	Capítulo 8. Análisis de peligros y determinación de controles preventivos (Introducción)
	<b>Receso</b>
	Capítulo 8. Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
12:45 - 1:45	<b>Almuerzo</b>
1:45 - 5:00	Capítulo 9. Controles preventivos de proceso
	<b>Receso</b>
	Capítulo 10. Controles preventivos de alérgenos alimentarios
<b>Día 3</b>	
8:30 - 9:30	Repaso y preguntas
	Capítulo 11. Controles preventivos de saneamiento
	Capítulo 12. Controles preventivos de cadena de suministro
	<b>Receso</b>
	Capítulo 13. Procedimientos de verificación y validación
	Capítulo 14. Procedimientos para llevar registros
12:45 - 1:45	<b>Almuerzo</b>
1:45 - 5:00	Capítulo 15. Plan de retiros del mercado
	<b>Receso</b>
	Capítulo 16. Revisión de la regulación - CGMP, análisis de peligros y controles preventivos de alimentos para humanos
	Resumen y evaluación

Continúa...



El costo es de **\$ 60 por persona**, el cual se deberá depositar en la cuenta del ICAFE en dólares del Banco de Costa Rica **IBAN CR95015201001024655903** antes del **17 de febrero 2023** a medio día, para asegurar el espacio que será limitado a 20 personas. El costo incluye la alimentación, el material y el certificado de PCQI a los participantes que participen y realicen la evaluación en horario completo la **totalidad de los días del curso** que será durante los tres días de **8:30 a.m. a 5:00 p.m.**

Debido a que el curso es titulado y se debe realizar la inscripción anticipada a la PCQI por parte del IICA, se requiere la confirmación lo más pronto posible antes de la fecha indicada para participar en el evento.

Se contará con material impreso para los participantes por lo que el uso de computadora es opcional para los participantes y se contará con el espacio necesario por persona.

Favor confirmar al correo electrónico [rchacon@icafe.cr](mailto:rchacon@icafe.cr), la siguiente información:

- a. **El código ICAFE de la empresa,**
- b. **Los nombres completos de los participantes y**
- c. **La confirmación del depósito realizado a la cuenta indicada del ICAFE.**

Solo los que hayan confirmado la información con el pago correspondiente antes del 17 de febrero del 2023 estarán participando del curso y según el orden de confirmación hasta completar el cupo máximo de 20 personas. **Máximo 5 personas por empresa según código ICAFE.** No se tienen previstos más cursos sobre este tema para el 2023.

Mayor información con el Ing. Rolando Chacón Araya Jefe de la Unidad de Industrialización y Sección de Control de Calidad al teléfono 2243-7856 o al email: [rchacon@icafe.cr](mailto:rchacon@icafe.cr) ó al email: [lrodriguez@icafe.cr](mailto:lrodriguez@icafe.cr) con Luis Diego Rodríguez Bolaños ó al teléfono 2243 7871.

Esperamos contar con la presencia del personal que consideren oportuno en prepararse en controles preventivos para alimentos y preparar al sector con el segundo curso que se desarrollará con el apoyo del IICA en esta importante temática.

Saludos cordiales

Gustavo André Jiménez  
Director Ejecutivo a.i.  
Instituto del Café de Costa Rica

