



FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

FDA FOOD SAFETY
MODERNIZATION ACT



CURSO OFICIAL ONLINE

FSVP “PROGRAMA DE VERIFICACIÓN DE PROVEEDORES EXTRANJEROS” (FOREIGN SUPPLIER VERIFICATION PROGRAMS)

La Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos (Food Safety Modernization Act) hace énfasis en la prevención de la contaminación de los alimentos más que en la reacción.

Esta Ley está compuesta por 7 regulaciones principales, una de las cuales es la de Programas de Verificación a Proveedores Extranjeros (FSVP, por sus siglas en inglés). Esta regulación tiene como propósito asegurar que los alimentos importados a los Estados Unidos cumplan al menos con los mismos requisitos regulatorios que se exigen a los productores en ese país.

La regulación requiere que ciertas actividades sean desarrolladas y completadas por individuo calificado en FSVP. Este curso oficial desarrollado por la Alianza para Controles Preventivos de Inocuidad Alimentaria (FSPCA, por sus siglas en inglés), es un programa de estudios desarrollado por oficiales de la FDA, la industria y la academia. Este Curso Oficial FSPCA permite a los participantes entender los requisitos de la regulación FSVP, y comprender cómo aplicarla a sus circunstancias particulares. En el caso de los exportadores de alimentos, les ayudará a saber como cumplir con los requisitos que sus clientes exigen como parte de esta regulación.

Este curso oficial FSPCA proporciona a los participantes los conocimientos necesarios para implementar los requisitos de la Regulación FSMA (FDA) relativa al “Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) de alimentos para humanos y animales”, y cumplir los requisitos exigidos por los importadores de alimentos y suplementos dietéticos de EE. UU a sus proveedores extranjeros.



Carga Horaria: 12 horas

Ejecución: ECUADOR

Lunes 17 de Enero de 2022 (09h00 a 17h30)

Martes 18 de Enero de 2022 (09h00 a 13h00)

Horario: (GMT-5)

Modalidad: **ONLINE**

OBJETIVOS DEL CURSO:

- Presentar las definiciones y términos de este reglamento, así como las responsabilidades de un Individuo Calificado en FSVP.
- Explicar las actividades que le permitirán al proveedor extranjero entregar información adecuada al importador en EUA para que a su vez responda ante las solicitudes de la FDA.
- Conocer la fechas y requerimientos para el cumplimiento del FSVP.
- Comprender la implementación y mantenimiento de un sistema de registros para asegurar una comunicación efectiva entre el proveedor extranjero y el importador

CONTENIDO DEL CURSO:

DÍA 1

Introducción y bienvenida al curso

- Capítulo 1: Contexto: FSMA y FSVP
- Capítulo 2: Sentando las bases: construyendo los cimientos para el proceso de FSVP
- Receso
- Capítulo 3: Panorama general de los requerimientos
- Capítulo 4: Análisis de Peligros Comida
- Capítulo 5: Evaluación y aprobación del Proveedor Extranjero

- Capítulo 6: Verificación del Proveedor Extranjero Receso
- Capítulo 7: Re-evaluación del Proveedor Extranjero

DÍA 2

- Capítulo 8: Identificación del Importador
- Capítulo 9: Importancia de los registros
- Receso
- Capítulo 10: Vigilancia por parte de FDA
- Cierre del Curso Oficial



DIRIGIDO A:

- Profesionales que lideran los sistemas de inocuidad de alimentos para consumo humano y para animales, en especial empresas que exportan a los Estados Unidos o que venden su producto a empresas que exportan a este país.
- Proveedores extranjeros de alimentos (o empresas) que serán exportados a los EUA, con interés en asegurar el cumplimiento de los requisitos del reglamento de FSVP, incluyendo productores, empacadores, exportadores, corredores, comercializadores, ventas y mercadeo, personas/dueños de negocios o empresas que actualmente compran alimentos de origen extranjero que deseen comercializar productos en EUA y representantes de gobiernos extranjeros.
- Importadores con sede en los EUA que cumplen con la definición del reglamento de FSVP, que incluye a los que poseen o son consignatarios de alimentos en el momento de ingresar o, si no existe un propietario o consignatario, el agente de los EUA o el representante del propietario extranjero.
- Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI) de empresas que exporten alimentos para consumo humano, incluidos los productos agrícolas frescos, y animales, a EUA para conocer los registros y documentación que deberán presentar a los importadores.
- Académicos, consultores, asesores y auditores del área inocuidad y calidad de los alimentos que deseen complementar su actividad.
- Otros profesionales afines

INVERSIÓN:

Por Participante: USD \$ 359.00 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado: Por participante

- 21% de Descuento Pago antes del 10-Diciembre-2021 (USD \$ 285.00 más IVA)
- 14% de Descuento Pago antes del 28-Diciembre-2021 (USD \$ 305.00 más IVA)
- 07% de Descuento Pago antes del 10-Enero-2022 (USD \$ 335.00 más IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 309.00 + IVA p/p

Descuento y pago anticipado a partir de 3 personas:

- Pago antes del 21-Diciembre-2021 (USD \$ 275.00 más IVA p/p)
- Pago antes del 08-Enero-2022 (USD \$ 295.00 más IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Manual - Libro Oficial del Curso FSPCA en formato digital en Inglés. Se proporcionará las traducciones en español.
- Manual de Ejercicios FSPCA en formato digital en inglés. Se proporcionará las traducciones en español.
- Certificado Digital de Capacitación de la FSPCA con el respaldo del Institute for Safety and Health del Illinois Institute of Technology, que acredita su capacitación en FSVP (Foreign Supplier Verification Programs)

▶ El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago: Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (PayPal)

EXPOSITOR:

Dr. Omar A. Oyarzabal Lead Instructor FSPCA (EEUU)



- Lead Instructor Foreign Supplier Verification Program (FSVP) - FSMA
- Lead Instructor Seafood HACCP Alliance / AFDO
- Lead Instructor Preventive Controls, Human Food - FSMA
- Lead Instructor Sprout Safety Alliance Lead Instructor - FSMA
- Lead Instructor Basic & Advanced HACCP (International HACCP Alliance)
- HACCP Coordinator, Vermont. USDA FSIS
- Editor in Chief, Microbial Risk Analysis, Elsevier
- Ph.D., Auburn University, AL. USA Microbiology/Poultry Science
- M.S., Auburn University, AL. USA Microbiology/Poultry Science
- D.V.M., National University of Rio IV (Argentina) Veterinary Medicine
- Certified Food Safety and Quality Auditor (American Society for Quality)

El Dr. Oyarzabal es el fundador de la compañía Safe Food Team (Equipo de Inocuidad de Alimentos), con la cual presta servicios técnicos a la comunidad de alimentos en EE.UU., incluyendo análisis microbiológicos y cumplimiento con regulaciones estatales y federales.

El Dr. Oyarzabal tiene más de 100 publicaciones científicas en el área de inocuidad de alimentos y ha trabajado con varias compañías editoriales de ciencia y tecnología que publican en el área de inocuidad de alimentos. La especialidad científica del Dr. Oyarzabal ha sido el uso de técnicas moleculares de tipificación para seguimientos epidemiológicos de patógenos transmitidos por alimentos. Oyarzabal ha coeditado los libros Una Introducción a la Inocuidad Microbiológica de los Alimentos, publicado por Springer, y Métodos de ADN y la Inocuidad de los Alimentos: Tipificación Molecular de Bacterias Patógenas en Alimentos y Agua, publicado por Wiley.

Oyarzabal es el Editor en Jefe de la revista científica Análisis de Riesgo Microbiano, publicado por Elsevier y es un miembro del Comité Asesor Nacional sobre Criterios Microbiológicos para Alimentos en los EE.UU.

El Dr. Oyarzabal es una Autoridad de Proceso en el área de termobacteriología y ha servido como asesor técnico externo en inocuidad de alimentos, para el Departamento de Agricultura de EEUU.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Jusetty Coello V.

jusetty.coello@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil – Ecuador

Paola Almeida F.

paola.almeida@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

Información para participantes No Residentes en Ecuador:

A los participantes cuyo país de residencia no sea el Ecuador y quisieran participar a este Curso Oficial FSPCA – FSVP "Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros" (FOREIGN SUPPLIER VERIFICATION PROGRAMS), se les proporcionará toda la información de precios especiales del programa.

Contactar a:

Andrea Vera V.

andrea.vera@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:



Organizan:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com