

# FDQi Training:

## CURSO OFICIAL FSPCA IAVA

### INTENTIONAL ADULTERATION CONDUCTING VULNERABILITY ASSESSMENTS + IA RULE (Evaluaciones de Vulnerabilidad para Adulteración Intencional)

**\* \* \* Individuo Calificado en Food Defense (FDQi) \* \* \***

Este curso oficial proporcionará a los participantes el conocimiento para implementar los requisitos de realizar una evaluación de vulnerabilidad conforme a la regulación de Estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la Adulteración Intencional (Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration (IA) de la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA).

Este reglamento es uno de una serie de regulaciones y guías que implementan las disposiciones de la Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA) de 2011, que se centra en las prácticas alimentarias seguras.

La Regulación de Estrategias de Mitigación para Proteger los Alimentos Contra la Adulteración Intencional (**referida como la regla IA**) tiene como objetivo prevenir la adulteración intencional de actos destinados a causar daños a gran escala a la salud pública, incluidos actos de terrorismo contra el suministro de alimentos.

La regulación requiere que ciertas actividades deben ser completadas por una **"persona calificada en defensa alimentaria"** (**"food defense qualified individual"**) que haya completado con éxito la capacitación en la realización de una evaluación de vulnerabilidad. (**Conducting Vulnerability Assessments**).

Este curso desarrollado por la FSPCA es el "currículum estandarizado" reconocido por la FDA; completar con éxito este curso es una manera de cumplir con los requisitos para una **"persona calificada en defensa alimentaria"** (**"food defense qualified individual"**) responsable de realizar evaluación de vulnerabilidad (21 CFR 121.4(c)(2)).

Estos Cursos Oficiales son impartidos por Instructores Líderes capacitados por la FSPCA, quienes han recibido instrucciones sobre cómo enseñar el currículum estandarizado reconocido por la FDA.

En este Programa que se realizará en 2 días, se abordarán los cursos de la Regla IA (Intentional Adulteration):

- \* Conocimiento de la Regla IA (Intentional Adulteration)
- \* Concientización a la Defensa Alimentaria (Awareness & Preparedness)
- \* Preparación del Plan de Defensa Alimentario\*
  - Evaluaciones de Vulnerabilidad\*
  - Tipos de Actividades Clave (KAT)
  - FSPCA - Evaluaciones de Vulnerabilidad usando 3 elementos fundamentales (IAVA)\*\*
  - Estrategias de Mitigación\*
  - Reanálisis del Plan\*

Al finalizar este Programa, estará calificado como "Food Defense Qualified Individual" (FDQi), para:

- Realizar evaluaciones de vulnerabilidad basados en el método KAT
- Identificar y aplicar de estrategias de mitigación para implementar los pasos de proceso accionable (APS)
- Realizar evaluaciones de vulnerabilidad basados usando los 3 elementos fundamentales
- Preparar el Plan Food Defense y Realizar actividades de Reanálisis al Plan

## Contenido Académico:

### Día 1:

- Bienvenida y Presentación
- Concientización a la Defensa Alimentaria
- Regulación de Defensa Alimentaria (Food Defense)

### Módulo 1:

- Actividades de tipo clave
- Ejercicio: KAT

### Módulo 2: FSPCA - Intentional Adulteration conducting Vulnerability Assessment

- Prefacio - Introducción al curso de evaluación de vulnerabilidades
- Lección 1: Revisión de las medidas de Defensa de los Alimentos
  - Ejercicio: Identificando los términos de Defensa de los alimentos
- Lección 2: Pasos preliminares para la evaluación de vulnerabilidades

- Lección 3: Considerando las características inherentes

- Ejercicio: Características inherentes
- Lección 4: Considerando al atacante interno
- Lección 5: Elemento 1: Evaluación del Impacto potencial en la salud pública
  - Ejercicio: Elemento 1: Calculando el impacto potencial en la salud pública

### Día 2:

### Módulo 2: FSPCA - Intentional Adulteration conducting Vulnerability Assessment (continuación)

- Lección 6: Elemento 2: Evaluación del grado de acceso físico al producto y Elemento 3: Evaluación de la facilidad para un atacante de contaminar el producto con éxito
  - Ejercicio: Elemento 2: Evaluación del grado de acceso físico al producto y Elemento

**Carga Horaria: 16 horas**

### ● EJECUCIÓN: ESPAÑA

- Lunes 12 de Junio de 2023
- Martes 13 de Junio de 2023
- **Horario:** 09h00 a 17h00 (Hora Madrid)
- **Modalidad:** **Online - Virtual en Vivo**



- 3: Evaluación de la facilidad para un atacante de contaminar el producto con éxito
- Lección 7: Analizando los resultados para identificar los pasos de proceso accionable
  - Ejercicio: Analizando los resultados
- Lección 8: Aplicando el enfoque híbrido

### Módulo 3:

- Estrategias de mitigación
  - Ejercicio: Desarrollando Estrategias de mitigación.

### Módulo 4:

- Preparación y Reanálisis

- Preguntas, comentarios de cierre y evaluaciones
- Clausura y Cierre del Programa

## Dirigido a:

- Personal responsable de la actualización y cambios en Plan de Inocuidad de acuerdo a la Ley FSMA.
- Gerentes y supervisores de Inocuidad y Seguridad Alimentaria
- Miembros del equipo de Defensa de los alimentos
- Miembros del Equipo HACCP, ISO/FSSC 22000, BRCGS, IFS, SQF, o que están preparándose para Implementar y Certificar protocolos GFSI.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaqueo y almacenamiento de productos alimenticios que se destinen a los EEUU.
- Personal responsable de la Gestión de la Calidad e Inocuidad en las organizaciones.
- Personal que labora en Plantas Procesadoras de Alimentos (frescos y procesados)
- Auditores, Consultores independientes e implementadores de normativas de calidad e inocuidad de los alimentos.
- Profesionales de diversas áreas del Sector Alimentario, Agroindustrial, Ingenieros y Técnicos, de organismos públicos y privados.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.

## Inversión:

**Por Participante: EUR € 559.00**

### Descuento por inscripción y pago anticipado:

14% Descuento Pago antes del 25-Mayo-2023 (EUR € 479.00)  
05% Descuento Pago antes del 05-Junio-2023 (EUR € 529.00)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): EUR € 525.00 p/p**

### Descuento por inscripción y pago anticipado a partir de 3 personas:

Pago antes del 25-Mayo-2023 (EUR € 465.00 p/p)  
Pago antes del 05-Junio-2023 (EUR € 495.00 p/p)

## Inversión incluye:

- Manual-Libro Oficial del Curso FSPCA IAVA en formato digital (en idioma inglés)
- Se proporcionará las traducciones en español, del material de la capacitación que se imparte (Traducciones al material y ejercicios en formato digital)
- Manuales de Ejercicios FSPCA IAVA (en formato inglés y traducidos en español)
- Material de Trabajo para cada participante en formato digital (en inglés y español)

## Certificados a obtener:

- Certificado Digital de Capacitación FSPCA - IAVA - con el respaldo del Institute for Food Safety and Health del Illinois Institute of Technology – **Reconocido por FDA – (Food Defense Qualified Individual – FDQi)**
- Certificado Digital de Capacitación - Conducting Vulnerability Assessment using Key Activity Types - firmado por el Lead Trainer y aceptado por FDA
- Certificado Digital de Capacitación - Identification and Explanation of Mitigation Strategies - firmado por el Lead Trainer y aceptado por FDA
- Certificado Digital de Capacitación - Food Defense Plan Preparation and Re-analysis - firmado por el Lead Trainer y aceptado por FDA

**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

## EXPOSITOR / TRAINER:

**Ma. Cecilia Cascabelo (Argentina)**

Lead Instructor for the FSPCA Course on Vulnerability Assessments for Intentional Adulteration.



- \* Lead Instructor FSPCA - Vulnerability Assessments for Intentional Adulteration (FDQi) - FSMA
- \* Lead Instructor FSPCA - Controles Preventivos para Alimento de Consumo Humano (PCQi Human Food) – FSMA
- \* Cuenta con más de 20 años de experiencia en Asesorías y Capacitación en temas de Calidad, Inocuidad y Seguridad Alimentaria.
- \* Es Auditora freelance para organismos de Certificación en Normas BRCGS, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 9001, HACCP, BPM
- \* Ha ejecutado varios Cursos Oficiales FSPCA FDQi y PCQi en modalidad abierta e Inhouse, en formato presencial (face-to-face) y online en vivo (virtual).
- \* Es Licenciada en Tecnología Industrial de los Alimentos, Universidad Argentina de la Empresa.

## Mayor Información para Inscripciones y Registro:

**Paul Seminario L.**

paul.seminario@smracademy.co.uk  
PBX: +44-20-45770669  
Móvil: +44-7458-300232  
London, United Kingdom

**Jusetty Coello V.**

jusetty.coello@smrconsultores.com  
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889  
Móvil: +593-9-88731466  
Guayaquil, Ecuador

## Información para participantes de otros países:

A los participantes cuyo país de residencia NO sea el Ecuador y quisieran participar a este curso Oficial, se les proporcionará toda la información de precios especiales del programa.

**David Smith**

infouk@smracademy.co.uk  
PBX: +44-20-45770669  
London, United Kingdom

## Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

**Aceptamos todas las tarjetas de credito:**

