CURSO *ONLINE*

PREPARACIÓN PARA INSPECCIONES DE LA FDA PARA EMPRESAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

GLOBAL SERVICES
SM&R
TRAINING & CONSULTING

Objetivos:

- Fortalecer las capacidades en regulaciones y requisitos de acceso según la normativa americana, la misma que conduce los lineamientos y marco regulatorio para las inspecciones que realiza la FDA en las instalaciones alimenticias que exporten sus productos a los Estados Unidos.

- El participante tendrá la capacidad de prepararse ante una eventual inspección del FDA, entendiendo las nociones teóricas y generales, desde el proceso de inspección, marco regulatorio que conduce las inspecciones, la preparación y el desarrollo de una inspección FDA.

Dirigido a:

- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios que se destinen a los EEUU.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Personal Responsable Técnico y Comercialización de Exportadoras cuyo país de destino de sus productos sea Estados Unidos.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad, calidad y certificaciones de los alimentos.
- Público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.

Carga Horaria: 08 horas

Ejecución: ECUADOR

Fecha:
Viernes 07 de Febrero de 2025

Horario:
08h30 a 17h00 (GMT-5)

Modalidad: ***ONLINE***

Contenido Académico

Módulo 1: Introducción a la FDA y la FSMA
• Visión general de la FDA
• Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA)

Módulo 2: Selección de Instalaciones para Inspección
• Criterios de selección de la FDA
• Frecuencia de inspecciones
• Instalaciones de alto riesgo
• Instalaciones de bajo riesgo

Módulo 3: Tipos de Inspecciones de la FDA
• Inspecciones programadas
• Inspecciones sorpresa
• Inspecciones en línea
• Inspecciones del Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP)
• Auditorías de consulta

Módulo 4: Preparación Pre-Inspección
• Desarrollo de un plan de preparación para inspecciones
• Documentación y registros
• Simulacros y sesiones de práctica

Módulo 5: Durante la Inspección
• Manejo de la llegada del inspector
• Interacción con los inspectores
• Documentación de la inspección

Módulo 6: Post-Inspección y Acciones Correctivas
• Revisión de los hallazgos de la inspección
• Comunicación con la FDA
• Mejora continua

Módulo 7: Manejo del Dashboard de la FDA en FSVP
• Introducción al dashboard de la FDA
• Uso del dashboard
• Reportes y análisis

Módulo 8: Calificaciones de los Auditores Calificados (QI)
• Requisitos para los QI

Módulo 9: Casos de Estudio y Discusión
• Análisis de casos reales
• Sesión de preguntas y respuestas

Conclusiones y Recomendaciones Finales
Examen final.

EXPOSITOR:

Dr. Jorge Descalzo

- Lead Instructor FSPCA for Preventive Controls Human Food (PCQi Human Food)
- Lead Instructor FSPCA for Preventive Controls Animal Food (PCQi Animal Food)
- Lead Instructor FSPCA Intentional Adulteration Vulnerability Assessments (IAVA)
- Lead Instructor FSPCA for Foreign Supplier Verification Program (FSVP)
- Lead Instructor Better Process Control School
- ToT y Lead Trainer PSA Produce Safety Alliance
- Train the Trainer AFDO / Seafood HACCP Alliance for SHA Basic Seafood HACCP Course, and Sanitation Control Procedures (SCP) Course
- Miembro del Sub-Comité Internacional en el Grupo de Soporte Técnico de la FSPCA, desde Octubre 2015 a la fecha.
- Miembro del Comité Food Defense AFDO.
- CEO de FSQ Organization LLC.
- Master Food Science, Universidad Católica de Argentina.
- PhD Chemistry-Physical, Universidad Nacional de Buenos Aires, Argentina.
- Postgraduate PhD Food –Science, University of Maryland, USA.

Inversión:

Por participante: USD $ 209.oo más IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado: Por participante

21% Pago antes del 15-Enero-2025 (USD $ 165.oo más IVA)
14% Pago antes del 23-Enero-2025 (USD $ 179.oo más IVA)
07% Pago antes del 31-Enero-2025 (USD $ 195.oo más IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 190.oo más IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 15-Enero-2025 (USD $ 140.oo más IVA p/p)
Pago antes del 23-Enero-2025 (USD $ 160.oo más IVA p/p)
Pago antes del 31-Enero-2025 (USD $ 180.oo más IVA p/p)

Inversión incluye:

- Material Académico digital del Curso
- Certificado Digital por APROBACIÓN (para los que realicen y aprueben el examen) o ASISTENCIA emitido por Global Services SM&R Training & Consulting // SM&R Academy

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).

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

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"

"Las 2 primeras horas son sin costo "

Andrea Vera.
andrea.vera@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil – Ecuador

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:

Diners Club International · MasterCard · VISA · American Express · PayPal

Organiza: GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING SM&R ACADEMY

www.smrconsultores.com