



CURSO ONLINE

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



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, empaque 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.
- Audidores, consultores, capacitadores del área inocuidad, calidad y certificaciones de los alimentos.
- Público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.

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.

Carga Horaria: 08 horas

Ejecución: ECUADOR

Fecha:

Lunes 29 de Septiembre de 2025

Horario:

08h30 a 17h00 (GMT-5)

Modalidad: ONLINE





Inversión:

Por participante: USD \$ 209.00 más IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado: Por participante

14% Pago antes del 09-Septiembre-2025 (USD \$ 179.00 más IVA)

07% Pago antes del 19-Septiembre-2025 (USD \$ 195.00 más IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 199.00 más IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 09-Septiembre-2025 (USD \$ 165.00 más IVA p/p)

Pago antes del 19-Septiembre-2025 (USD \$ 185.00 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).

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.

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 (abierto), 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:



SM&R
ACADEMY

Organiza:

www.smrconsultores.com