

# 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 EE.UU.
- 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.

**Carga Horaria: 08 horas**

**Ejecución: PERÚ**

**Fecha:**

Miércoles 06 de Mayo de 2026

**Horario:**

08h30 a 17h00 (GMT-5)

**Modalidad: ONLINE**



### 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.**



## Inversión:

Por participante: USD \$ 215.00 más IGV

**Descuento por inscripción y pago anticipado: Por participante**

14% Pago antes del 30-Marzo-2026 (USD \$ 185.00 más IGV)

07% Pago antes de 20-Abril-2026 (USD \$ 199.00 más IGV)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 205.00 más IGV p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 30-Marzo-2026 (USD \$ 175.00 más IGV p/p)

Pago antes del 20-Abril-2026 (USD \$ 189.00 más IGV 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

## 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:

**Maira Vaca D.**

maira.vaca@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300  
Perú

**Judith Castañeda A.**

judith.castaneda@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-933-062411  
Perú

**Henry Seminario L.**

henry.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-969-676766  
Perú

## 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"

**Paul Seminario L.**

paul.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-933-062411

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:



Organiza:



[www.smrconsultores.com](http://www.smrconsultores.com)