

NUEVO

CURSO OFICIAL *ONLINE*

FTR (FOOD TRACEABILITY RULE) - REGLA DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS - FSMA

FSPCA
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

GLOBAL SERVICES
SM&R
TRAINING & CONSULTING

Este curso oficial FSPCA tiene como objetivo brindar formación y capacitación a la industria alimentaria para comprender los requisitos de la norma FDA **"Requisitos de Registros de Trazabilidad Adicionales para Ciertos Alimentos"** o **"Norma de Trazabilidad Alimentaria" (FTR) (21 CFR Parte 1, Subparte S)** en virtud de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA).

Este curso oficial fue desarrollado por la Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) en colaboración con la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA).
Completar con éxito este curriculum estandarizado y reconocido por la FDA, proporciona a los participantes una comprensión de los requisitos de la Norma sobre Trazabilidad de los Alimentos, así como de los Enfoques para Desarrollar e Implementar prácticas de Trazabilidad Alimentaria.

La Norma de Trazabilidad de los Alimentos (FTR) establece requisitos adicionales para el registro de la trazabilidad (además de lo que ya se exige en las regulaciones existentes) en la Lista de Trazabilidad de los Alimentos (FTL) para quienes fabrican, procesan, empacan o almacenan alimentos.

Los requisitos de registro en la norma se aplican a los alimentos catalogados de manera específica en la FTL y a los alimentos que contienen alimentos catalogados como ingredientes, siempre que dicho alimento que se utiliza como ingrediente permanezca en la misma forma (p. ej., fresco) en la que aparece en la lista.
Lista de trazabilidad de los alimentos (FTL)

Carga Horaria: 14 horas

Ejecución:
Miércoles 02 de Diciembre de 2026
Jueves 03 de Diciembre de 2026

Horario:
09h00 a 16h00 (Hora Madrid)

Modalidad: ***ONLINE EN VIVO***



Objetivos del Curso Oficial:

- Comprender los requisitos regulatorios de la FTR
- Identificar las acciones necesarias para cumplir con la Norma de Trazabilidad de los Alimentos (FTR)
- Entender cómo se transmiten los datos de trazabilidad a lo largo de la cadena de suministro
- Identificar los alimentos incluidos en la Lista de Trazabilidad de Alimentos (FTL)
- Distinguir entre la aplicación de la trazabilidad en brotes y en retiradas de productos
- Identificar eventos de seguimiento crítico (CTEs) y elementos de datos clave (KTEs)
- Desarrollo, implementación y actualización de un Plan de Trazabilidad
- Gestión y Mantenimiento de Registros requeridos
- Establecimiento de programas y procedimientos de trazabilidad de alimentos, incluyendo aspectos relacionados con la cadena de suministro y la gestión de datos.

Contenido Académico:

- Prefacio: Resumen del curso oficial FSPCA para participantes sobre la Norma de Trazabilidad de los Alimentos
- Capítulo 1: Introducción y Antecedentes
- Capítulo 2: Aplicación de la Norma de Trazabilidad de los Alimentos
- Capítulo 3: Eventos de seguimiento críticos (CTEs) y elementos de datos clave (KTEs)
- Capítulo 4: Requisitos del Plan de Trazabilidad.
- Capítulo 5: Requisitos de Mantenimiento de Registros.
- Capítulo 6: Implementación de Programas y Procedimientos de trazabilidad de los Alimentos
- Actividad Final
- Apéndices
  - 21 CFR Parte 1 Subparte S Texto completo
  - Otras regulaciones que afectan a la trazabilidad
  - Eventos de Seguimiento Crítico y Elementos de Datos Clave
  - Ejemplos de Mapas de Granjas
  - Procedimientos para implementar un Programa de Trazabilidad
  - Códigos de barras y su Papel en la Trazabilidad
  - Sistemas de Datos Comunes de la Industria Alimentaria
  - Preguntas sobre sistemas de datos
  - Escenarios de la Cadena de Suministro
  - Glosario y Terminología
- Cierre del Curso Oficial y Certificados



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.
- Profesionales responsables de sistemas HACCP, BRCGS, IFS, FSSC 22000 y FSMA
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los alimentos.
- Público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras, productores agrícolas y acuicolas.
- Quienes forman parte de la **cadena "desde el campo hasta la mesa"** para alimentos destinados al consumo en los Estados Unidos. Entre ellos explotaciones agrícolas (productos agrícolas frescos, acuicultura, huevos), así como empresas de distribución, fabricación, establecimientos de venta minorista de alimentos y restaurantes.

Inversión:

Por Participante: EUR € 529.oo

Descuento por inscripción y pago anticipado:
10% Descuento Pago antes del 16-Noviembre-2026 (EUR € 475.oo)
05% Descuento Pago antes del 25-Noviembre-2026 (EUR € 499.oo)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): EUR € 499.oo p/participante

Descuento por inscripción y pago anticipado a partir de 3 personas:
Pago antes del 16-Noviembre-2026 (EUR € 459.oo p/participante)
Pago antes del 25-Noviembre-2026 (EUR € 479.oo p/participante)

Inversión incluye:

- Acceso a Plataforma virtual SM&R
- Participación en Curso Oficial FSPCA FTR online en vivo
- Manual – Libro Oficial del Curso FSPCA FTR en formato digital en inglés. Se proporcionará las traducciones en español.
- Material complementario Oficial del Curso FSPCA FTR.
- Certificado Oficial Digital de Capacitación de la FSPCA con el respaldo del Institute for Food Safety and Health del Illinois Institute of Technology, que acredita su capacitación en FTR (Food Traceability Rule) – Reconocido por FDA (Fee de Certificado USD 60.oo incluido)

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:

Maritza Zambrano I.

Lead Instructor Training for FSPCA Food Traceability Rule Training for the Food Industry

- Lead Instructor for the FSPCA Course on Vulnerability Assessments for Intentional Adulteration.
- Es Lead Trainer International HACCP Alliance
- Es Lead Trainer SeaFood HACCP Alliance
- Es ATP de BRCGS Food Safety versión 9 y Product Safety Management
- Es Trainer aprobado por IFS Academy
- Es Lead Trainer PSA – Produce Safety Alliance - FSMA
- Es Lead Auditor de FSSC 22000 versión 7
- Cuenta con más 20 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Maritza, cuenta con más de 5,600 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000, FSMA.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Es Tecnóloga en Alimentos, ESPOL, Ecuador.
- Es Ingeniera Agroindustrial, Universidad Agraria del Ecuador.
- Ha realizado Diplomado en Biotecnología, ESPOL, Ecuador.
- Es Máster en Ciencia de los Alimentos, ESPOL, Ecuador.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Paul Seminario L.
paul.seminario@smrconsultores.com
Móvil: +34-6470-34958 (España)

Jusetty Coello V.
jusetty.coello@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Móvil: +593-9-88731466
Guayaquill, 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 "

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

Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:

Más de 4,544 profesionales capacitados y formados como FSMA - FDA.

Organiza:

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

www.smrconsultores.com