

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) * * ***

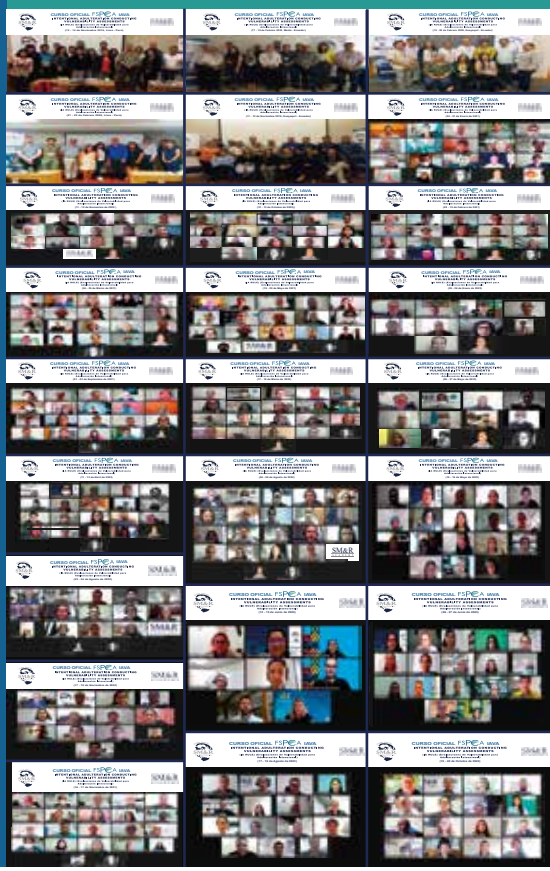


FSPCA
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

GLOBAL SERVICES
SM&R
TRAINING & CONSULTING

Carga Horaria: 16 horas

- **EJECUCIÓN: ECUADOR**
  - Lunes 14 de Diciembre de 2026
  - Martes 15 de Diciembre de 2026
- **Horario:** 09h00 a 17h00 (GMT-5)
- **Modalidad:** ***Online - Virtual en Vivo***



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 "curriculum 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 curriculum estandarizado reconocido por la FDA.

En este Programa que se realizará en 2 días, se abordarán los 6 cursos de la Regla IA (Intentional Adulteration) (5 cursos obligatorios por FDA):

* 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)**
  - Identificación y explicación de Estrategias de Mitigación*
  - Gestión de Componentes de Estrategias de Mitigación
  - Reanálisis del Plan*

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

- Realizar evaluaciones de vulnerabilidad basados en el método KAT
- Identificar y aplicar de estrategias de mitigación para implementar en pasos procesables del proceso (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 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, empacado 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: USD $ 499.oo más IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:
10% Descuento Pago antes del 27-Noviembre-2026 (USD $ 449.oo más IVA)
05% Descuento Pago antes del 07-Diciembre-2026 (USD $ 475.oo más IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 469.oo más IVA p/p

Descuento por inscripción y pago anticipado a partir de 3 personas:
Pago antes del 27-Noviembre-2026 (USD $ 435.oo más IVA p/p)
Pago antes del 07-Diciembre-2026 (USD $ 455.oo más IVA p/p)

Inversión incluye:

- Manual-Libro Oficial del Curso FSPCA IAVA en formato digital (en idioma inglés). Se proporcionará versión en español traducida no oficial.
- Se proporcionará las traducciones en español, del material de la capacitación que se imparte (Traducciones al material y ejercicios en formato digital)
- 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:



Maritza Zambrano I.

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 6
- Cuenta con más 15 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Maritza, cuenta con más de 4,200 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- 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:

Jusetty Coello V.
Teléf: +593-4-5029013
Móvil: +593-9-88731466
jusetty.coello@smrconsultores.com
Guayaquil – Ecuador

Paola Almeida F.
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
paola.almeida@smrconsultores.com
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.

Contactar a: Andrea Vera
andrea.vera@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Forma de Pago:
Transferencia bancaria y tarjeta de crédito

Aceptamos todos las tarjetas de credito:

www.smrconsultores.com

Organizan: