

CURSO OFICIAL *ONLINE*

FSVP "PROGRAMA DE VERIFICACIÓN DE PROVEEDORES EXTRANJEROS"

(FOREIGN SUPPLIER VERIFICATION PROGRAMS)

FSPCA
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

FDA FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT

La Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos (Food Safety Modernization Act) hace enfásis en la prevención de la contaminación de los alimentos más que en la reacción.

Esta Ley está compuesta por 7 regulaciones principales, una de las cuales es la de Programas de Verificación a Proveedores Extranjeros (FSVP, por sus siglas en inglés). Esta regulación tiene como propósito asegurar que los alimentos importados a los Estados Unidos cumplan al menos con los mismos requisitos regulatorios que se exigen a los productores en ese país.

La regulación requiere que ciertas actividades sean desarrolladas y completadas por individuo calificado en FSVP. Este curso oficial desarrollado por la Alianza para Controles Preventivos de Inocuidad Alimentaria (FSPCA, por sus siglas en inglés), es un programa de estudios desarrollado por oficiales de la FDA, la industria y la academia. Este Curso Oficial FSPCA permite a los participantes entender los requistos de la regulación FSVP, y comprender cómo aplicarla a sus circunstancias particulares. En el caso de los exportadores de alimentos, les ayudará a saber como cumplir con los requisitos que sus clientes exigen como parte de esta regulación.

Este curso oficial FSPCA proporciona a los participantes los conocimientos necesarios para implementar los requisitos de la Regulación FSMA (FDA) relativa al "Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) de alimentos para humanos y animales", y cumplir los requisitos exigidos por los importadores de alimentos y suplementos dietéticos de EE. UU a sus proveedores extranjeros.



Carga Horaria: 12 horas

Ejecución: USA (Spanish)
Miércoles 09 de Diciembre de 2026
Jueves 10 de Diciembre de 2026
Viernes 11 de Diciembre de 2026

Horario:
08h00 a 12h00 (GMT-5 // USA - Florida)

Modalidad: *ONLINE*



OBJETIVOS DEL CURSO:

- Presentar las definiciones y términos de este reglamento, así como las responsabilidades de un Individuo Calificado en FSVP.
- Explicar las actividades que le permitirán al proveedor extranjero entregar información adecuada al importador en EUA para que a su vez responda ante las solicitudes de la FDA.
- Conocer la fechas y requerimientos para el cumplimiento del FSVP.
- Comprender la implementación y mantenimiento de un sistema de registros para asegurar una comunicación efectiva entre el proveedor extranjero y el importador

CONTENIDO DEL CURSO:

- Introducción y bienvenida al curso
- Capítulo 1: Contexto: FSMA y FSVP
- Capítulo 2: Sentando las bases: construyendo los cimientos para el proceso de FSVP
  Receso
- Capítulo 3: Panorama general de los requerimientos
- Capítulo 4: Análisis de Peligros
  Comida
- Capítulo 5: Evalucación y aprobación del Proveedor Extranjero
- Capítulo 6: Verificación del Proveedor Extranjero
  Receso
- Capítulo 7: Re-evaluación del Proveedor Extranjero
- Capítulo 8: Identificación del Importador
- Capítulo 9: Importancia de los registros
  Receso
- Capítulo 10: Vigilancia por parte de FDA
  Cierre del Curso Oficial



DIRIGIDO A:

- Profesionales que lideran los sistemas de inocuidad de alimento para consumo humano y para animales, en especial empresas que exportan a los Estados Unidos o que venden su producto a empresas que exportan a este país.
- Proveedores extranjeros de alimentos (o empresas) que serán exportados a los EUA, con interés en asegurar el cumplimiento de los requisitos del reglamento de FSVP, incluyendo productores, empacadores, exportadores, corredores, comercializadores, ventas y mercadeo, personas/dueños de negocios o empresas que actualmente compran alimentos de origen extranjero que deseen comercializar productos en EUA y representantes de gobiernos extranjeros.
- Importadores con sede en los EUA que cumplen con la definición del reglamento de FSVP, que incluye a los que poseen o son consignatarios de alimentos en el momento de ingresar o, si no existe un propietario o consignatario, el agente de los EUA o el representante del propietario extranjero.
- Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI) de empresas que exporten alimentos para consumo humano, incluidos los productos agrícolas frescos, y animales, a EUA para conocer los registros y documentación que deberán presentar a los importadores.
- Académicos, consultores, asesores y auditores del área inocuidad y calidad de los alimentos que deseen complementar su actividad.
- Otros profesionales afines

INVERSIÓN:

Por Participante: USD $ 469.oo

Descuento por inscripción y pago anticipado: Por participante
10% de Descuento Pago antes del 23-Noviembre-2026 (USD $ 419.oo)
05% de Descuento Pago antes del 01-Diciembre-2026 (USD $ 439.oo)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 449.oo p/p

Descuento y pago anticipado a partir de 3 personas:
Pago antes del 23-Noviembre2026 (USD $ 405.oo p/p)
Pago antes del 01-Diciembre-2026 (USD $ 419.oo p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Manual - Libro Oficial del Curso FSPCA en formato digital en Inglés. Se proporcionará las traducciones en español.
- Manual de Ejercicios FSPCA en formato digital en inglés. Se proporcionará las traducciones en español.
- Certificado Oficial Digital de Capacitación de la FSPCA con el respaldo del Institute for Safety and Health del Illinois Institute of Technology, que acredita su capacitación en FSVP (Foreign Supplier Verification Programs) – Reconocido 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

Forma de Pago: Transferencia bancaria, tarjeta de crédito

Expositora:



Adriana Camacho V.

- **Trainer of Trainers (ToT) y Lead Instructor FSPCA - Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano, PCQi Human Food - FSMA**
- **Lead Instructor FSPCA – FSVP (Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros) - FSMA**

- Es Lead Trainer TOP TEN FSPCA para el Curso Oficial Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros, reconocimiento otorgado por la FSPCA, Octubre 2023.
- Trainer of Trainers (ToT) y Lead Instructor FSPCA - Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano, PCQi Human Food - FSMA
- Lead Instructor FSPCA – FSVP (Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros) - FSMA
- Instructora PrimusGFS aprobada por Azzule Systems.
- Instructora y Proctor ServSafe aprobada por la NRA.
- Con 27 años de experiencia como especialista en Inocuidad para el sector público y privado, específicamente en el desarrollo, evaluación y capacitación para la implementación de estándares de Inocuidad, HACCP y FSMA como requisito para la exportación de Alimentos.
- Instructora HACCP, BPA/BPM, PPR, Gestión de Crisis, Trazabilidad, Retiro, Gestión de la contaminación el contacto cruzado, Cultura de Inocuidad, Mejora Continua, entre otros.
- Candidata a Doctora en Ciencias Bioquímicas Facultad de Química. Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM
- Maestra en Ciencias Químicas con especialidad en Bioquímica. Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Licenciatura en Biología. Facultad de Ciencias. Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Paul Seminario L.
PBX: +1-786-6050531
Móvil: +1-239-4220815
paul.seminario@smracademy.com
Florida – USA

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

David Smith
infousa@smracademy.com
PBX: +1-786-6050531

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:

Organizan:

www.smrconsultores.com