



## TEMARIO

---

# PROGRAMA DE VERIFICACIÓN DE PROVEEDORES EXTRANJEROS FSVP (*Foreign Supplier Verification Program*)



# PROGRAMA DE VERIFICACIÓN DE PROVEEDORES EXTRANJEROS FSVP

*(Foreign Supplier Verification Program)*

**DURACIÓN:**  
16 horas

Emisión de Certificado por parte de FSPCA,  
Food Safety Preventive Control Alliance.

El Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros FSVP, es un programa de la FDA destinado a garantizar que los proveedores extranjeros de alimentos y bebidas cumplan los mismos requisitos de seguridad que las empresas con sede en Estados Unidos, asegurando con ello el cumplimiento de las normas de protección de la salud pública, incluidas las pautas de seguridad, los controles preventivos y el etiquetado correcto.

Este curso está diseñado para que los participantes conozcan y comprendan cómo cumplir con los requisitos de FSVP durante sus operaciones y actividades de la cadena de suministro. Este plan de estudios fue diseñado por Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) y reconocido por la FDA para cumplir con los requisitos de capacitación para el individuo calificado del programa de verificación de proveedores extranjeros (FSVP-QI, por sus siglas en inglés).

Este reglamento es uno de varios reglamentos y guías que implementan las disposiciones de la Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FSMA por sus siglas en inglés) de 2011, que se centra en las prácticas alimentarias seguras.



## OBJETIVOS

- Conocer y comprender los requerimientos del Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros FSVP, que permita al participante implementar acciones para garantizar el cumplimiento a las normas de seguridad alimentaria en la importación de alimentos.
- Adquirir conocimientos que permitan al participante identificar y evaluar riesgos en toda la cadena de suministro.



## PRERREQUISITOS

- No indispensables.



## DIRIGIDO A

- Importadores con sede en los EUA.
- Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Directores.
- Académicos, consultores o asesores.
- Responsables de los sistemas de calidad e inocuidad.
- Auditores del área de inocuidad y calidad de los alimentos.
- Profesionales responsables de la cadena de suministro y proveedores.
- Supervisores de Operaciones / Mantenimiento.



## TEMARIO

### REGLA DE FSVP

**Capítulo 1:** Contexto FSVP – FSMA.

**Capítulo 2:** Sentando las bases para la construcción de los procesos de FSVP.

**Capítulo 3:** Revisando requisitos del reglamento de controles preventivos y de produce safety.

**Capítulo 4:** Análisis de Peligros.

**Capítulo 5:** Evaluación y aprobación del proveedor extranjero.

**Capítulo 6:** Verificación del proveedor extranjero.

**Capítulo 7:** Reevaluación del desempeño del proveedor extranjero, el riesgo alimentario y acciones correctivas.

**Capítulo 8:** Identificación del Importador al ingreso al país.

**Capítulo 9:** Importancia de los registros.

**Capítulo 10:** Vigilancia e Inspecciones de FDA.

**Apéndice 1:** Resumen de FSVP, reglamento y guías.



## CERTIFICACIONES

**FSPCA**

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias emitido por FSPCA, Food Safety Preventive Control Alliance.



## CONTÁCTANOS

---

 **LADA SIN COSTO**  
**800 277 6242**

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

