

Curso:

FOREIGN SUPPLIER VERIFICATION PROGRAM (FSVP)

Descripción

Este curso está diseñado para proporcionar las herramientas adecuadas para ayudar a los importadores a cumplir con los requisitos del FSVP, asegurando que los alimentos importados cumplan con los mismos estándares de seguridad que los alimentos producidos en los Estados Unidos.

Objetivos del curso

1. Comprender los requisitos del FSVP y cómo aplicarlos para garantizar la seguridad de los alimentos importados.
2. Aprender a evaluar y aprobar proveedores extranjeros basándose en el riesgo.
3. Conocer las actividades de verificación necesarias para asegurar el cumplimiento de los proveedores extranjeros.
4. Saber cómo mantener registros adecuados y tomar acciones correctivas cuando sea necesario.

Temario

Introducción al FSVP

- Historia y fundamento legal.
- Objetivos y alcance del FSVP.

Evaluación de Riesgos

- Identificación de peligros.
- Evaluación de la naturaleza de los riesgos.
- Determinación de controles preventivos adecuados.

Aprobación del Proveedor Extranjero

- Criterios de evaluación y aprobación.
- Procedimientos para la aprobación de proveedores.
- Revisión de auditorías y registros de inspección.

Verificación de Proveedores

- Actividades de verificación: auditorías, pruebas de productos, revisión de documentación.
- Frecuencia y métodos de verificación.
- Ejemplos de actividades de verificación efectivas

Acciones Correctivas

- Identificación de problemas de seguridad alimentaria.
- Implementación de acciones correctivas.
- Suspensión y reanudación de proveedores.

Mantenimiento de Registros

- Tipos de registros necesarios.
- Procedimientos para mantener y actualizar registros.
- Requisitos de la FDA para la revisión de registros.

Revisión y Actualización del FSVP

- Procedimientos para la revisión periódica del FSVP.
- Actualización del FSVP según cambios en los proveedores o en los riesgos.
- Documentación de cambios y actualizaciones.

Control de Productos No Conformes y Trazabilidad

- Identificación y gestión de productos no conformes.
- Procedimientos de trazabilidad y retiro de productos.
- Registros y documentación necesarios para trazabilidad.

Control de Alérgenos y Químicos Sensitivos

- Procedimientos para la gestión de alérgenos.
- Control de productos químicos sensitivos en la cadena de suministro.

Documentación y Registros Necesarios

- Tipos de documentos requeridos.
- Procedimientos para la creación y mantenimiento de registros.
- Ejemplos de registros y documentación efectiva.

Materiales

El curso incluye:

- PDFs descargables como material de estudio.
- Material teórico y de ejercicios.
- Casos Prácticos.

Duración

8 horas Duración Recomendada: 2 jornadas de cuatro horas

Dirigido a

Personal de importación, aseguramiento de calidad, gerentes de compra, y cualquier otro personal involucrado en la seguridad alimentaria y el cumplimiento normativo.

Prerrequisitos

- Conocimientos generales de inocuidad alimentaria.
- Conocimiento básico de las especificaciones de materias primas y productos.

Cursos relacionados

3. Buenas prácticas de manufactura (NOM-251-SSA1-VIGENTE).
4. Manejo de acciones correctivas ISO 22000.
5. Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos ISO 22000:2018.
6. Control de proceso y herramientas estadísticas.
7. Auditor para requisitos sistemas de autocontrol y APPCC/HACCP

Contacto

MBA. Ricardo Luna

Director.

Cel : 3313 479 906

Correo: r.luna@m3consulting.com.mx