

# WEBINAR



<b>Nombre</b>	<b>LEY FSMA. REGLA FINAL PARA EL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN DE PROVEEDORES EXTRANJEROS – PVPE.</b> <b>FSMA, Food Safety Modernization Act, Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos</b>
<b>Descripción</b>	<p>La regla final del Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (Foreign Supplier Verification Program - FSVP) se publicó el 27 de noviembre de 2015. La regla señala que los importadores para verificar que los alimentos importados a los Estados Unidos (EEUU) se hayan producido de una manera que cumpla con los estándares de inocuidad aplicables en este país deben realizar ciertas actividades basadas en el riesgo.</p> <p>La regla aplica a las entidades que en EEUU importan alimentos desde el extranjero, e incluye instalaciones domésticas e intermediarios de alimentos. Para cada producto alimenticio importado, se requerirá un importador que desarrolle, mantenga y realice seguimiento al Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros – PVPE que ofrezca las "garantías suficientes" de que el proveedor extranjero está cumpliendo con los procesos y procedimientos durante su obtención y procesamiento con al menos el mismo nivel de protección de la salud pública de las normas de la FDA. El proveedor extranjero también debe demostrar que está cumpliendo con los requisitos de adulteración y etiquetado de alérgenos de medicamentos, cosméticos y alimentos (Secciones 402 y 403 (w), respectivamente). La fecha de cumplimiento para algunas empresas comienza a finales de 2017.</p> <p>Durante esta sesión de 60 minutos se revisará la Ley final para el Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros – PVPE, definiciones clave, cobertura y exenciones, así como fechas de cumplimiento. Además de componentes, documentación necesaria para su soporte, relación con la regla de Controles Preventivos de Alimentos Procesados y su Impacto al comercio internacional.</p>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Presentar las definiciones y términos que se aplican en esta regla.</li><li>✓ Revisar los requisitos y las exenciones para el Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros.</li><li>✓ Conocer los aspectos más relevantes para su cumplimiento.</li></ul>
<b>Contenido</b>	<p><b>Agenda Temática:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Quién está cubierto por la regla?</li><li>• ¿Qué es un FSVP?</li><li>• ¿Cuáles aspectos se deben considerar en el análisis de peligros?</li><li>• ¿Qué evaluación se debe hacer del riesgo planteado por un alimento importado y el desempeño de un proveedor?</li><li>• ¿Qué actividades de verificación al proveedor debe llevarse a cabo?</li><li>• ¿Qué hacer si algo sale mal?</li><li>• ¿Cuáles son las exenciones?</li><li>• ¿Cuándo entra en vigencia?</li></ul>
<b>Fecha</b>	Junio 30 de 2016 9 a 10 am hora de Colombia.
<b>Dirigido a</b>	Gerentes y personal de la industria alimentaria a cargo de la exportación de productos alimenticios, incluidos frutas y hortalizas frescas hacia Estados Unidos; exportadores interesados en ingresar al mercado americano; consultores y auditores que quieran conocer cómo adaptarse a las nuevas reglas para este tipo de productos, entre otros. Representantes

## WEBINAR



	de empresas exportadoras en los EEUU, brokers o intermediarios que estén a cargo del producto importado durante su liberación y comercialización dentro de los EEUU.
<b>Incluye</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Chat y presentación para interactuar con el conferencista.</li><li>✓ Conexión con los otros participantes virtuales.</li><li>✓ Video disponible 48 horas después del evento.</li></ul>
<b>Conferencista</b>	<p><b>MARCOS X. SÁNCHEZ PLATA. Ph. D.</b></p> <p>El Dr Sánchez lleva más de 18 años dedicado al mejoramiento de capacidades en más de 20 países de Latinoamérica y el Caribe con enfoque en el apoyo técnico a entes oficiales y regulatorios, a la industria de los alimentos, los consumidores y la academia. En la actualidad es Instructor Líder en Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos de la Alianza FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance) y Coordinador del Grupo de Trabajo sobre Asistencia Técnica del Comité Internacional de la Alianza FSPCA. Hace parte del Cluster de Seguridad Alimentaria Global del Centro Internacional para la Excelencia en la Industria de Alimentos (ICFIE) de la Universidad Tecnológica de Texas (Texas Tech). Es Bioquímico Farmacéutico de la Universidad Central de Ecuador, con Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Maestría en Administración de Empresas (MBA) y Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Nebraska.</p>
<b>Costo</b>	Webinar + Certificado: \$75.000 COP (Colombia) \$30 USD (fuera de Colombia)