



# PROPUESTA DE PROYECTO

ADECUACIÓN EMPRESAS DE ALIMENTOS  
PARA LA EXPORTACIÓN A LOS ESTADOS  
UNIDOS SEGÚN REQUISITOS DE FDA





## NUESTRA EMPRESA

En Go-Grade somos una consultora dedicada a ofrecer soluciones específicas para la industria alimentaria, enfocándonos en garantizar el cumplimiento normativo y optimizar los procesos productivos. Con un enfoque personalizado, trabajamos estrechamente con cada cliente para desarrollar estrategias que se ajusten a sus necesidades particulares, facilitando el acceso a mercados internacionales como el de los Estados Unidos.

Nos especializamos en estándares internacionales como HACCP, ISO 22000:2018, IFS Food, BRC Food, entre otros. También brindamos soporte en trámites regulatorios, auditorías y gestión de no conformidades, asegurando que los productos de nuestros clientes cumplan con los más altos estándares de calidad y seguridad.

- ✓ Diferenciación en el mercado.
- ✓ Mejora de la reputación y prestigio de la empresa.
- ✓ Aumento de la confianza de los clientes.
- ✓ Optimización de procesos operativos y reducción de pérdidas.
- ✓ Reducción del riesgo de incidentes y problemas de seguridad alimentaria.
- ✓ Cumplimiento con regulaciones locales y de los países de exportación.

## ¿POR QUÉ ELEGIR GO-GRADE?



Más de 10 años de experiencia en la industria alimentaria.



Equipo de profesionales altamente calificados



Enfoque personalizado para cada cliente.



Compromiso con la mejora continua y la excelencia.



# INTRODUCCIÓN FSMA

La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés) es una normativa federal de Estados Unidos que establece requisitos aplicables a toda la cadena de suministro de alimentos, abarcando desde la producción hasta la distribución y venta al por menor. A continuación, se detallan los principales requisitos que la FSMA demanda a la industria alimentaria, tanto nacional como extranjera:



Controles preventivos para alimentos humanos (Food safety / planes de inocuidad para evitar la contaminación de alimentos - 21 CFR 117)



Programas de verificación de proveedores extranjeros (FSVP)



Rastreo y retiro de alimentos (plan de recall)



Controles para prevenir la adulteración intencional de alimentos (1. Food Defense / bioseguridad contra bioterrorismo 21CFR 121)



Registro de instalaciones (registrarse ante la FDA y mantener esta información actualizada).







# PLAN DE TRABAJO

## Fase 1

### AUDITORÍA DE DIAGNÓSTICO INICIAL

Se lleva a cabo una revisión exhaustiva de la planta y los procesos de la empresa para identificar el estado actual en cuanto a las normativas de la FDA. Esta auditoría se enfoca en tres áreas esenciales:

- **Food Safety Plan:** Evaluar si la empresa tiene un plan de inocuidad alimentaria basado en los principios de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). En EE.UU., la FDA exige que las empresas desarrollen un plan de inocuidad que controle riesgos significativos de contaminación en la producción de alimentos.
- **Programa de Food Defense:** Analizar las medidas de defensa alimentaria que protegen contra actos de sabotaje, terrorismo o cualquier intento intencional de contaminar el producto. Este programa debe contemplar la seguridad de las instalaciones y la capacitación del personal en prácticas seguras.
- **Trazabilidad y Recall:** Evaluar los sistemas de rastreo de los productos y la capacidad de la empresa para hacer un retiro (recall) rápido y efectivo en caso de contaminación o defecto en el producto. La FDA exige que todas las empresas cuenten con sistemas que permitan rastrear el producto en toda la cadena de suministro.



## Fase 2

### ADECUACIÓN

Este servicio consiste en acompañar al cliente en la implementación de mejoras para cumplir con los requisitos de la FDA, según el plan de acción de la auditoría. Incluye asistencia en el desarrollo de un Plan de Inocuidad Alimentaria (identificación de peligros, controles y documentación), fortalecimiento del Programa de Food Defense (seguridad en instalaciones y capacitación del personal), y establecimiento de un sistema de Trazabilidad y Recall (procedimientos de rastreo y simulacros de retiro de productos). Además, se brinda capacitación al personal en buenas prácticas y seguimiento continuo para verificar el avance, asegurando el cumplimiento normativo y la calidad en la exportación.







# PLAN DE TRABAJO

## Fase 3

### CORRECCIÓN ETIQUETAS

Este servicio adapta las etiquetas de alimentos para cumplir con la Food Labeling Guide de la FDA y así facilitar su ingreso a EE.UU. Incluye la verificación de los elementos obligatorios (nombre del producto, peso, ingredientes, datos del fabricante), el formato y contenido de la tabla nutricional, y la declaración correcta de alérgenos. También se revisan las afirmaciones de salud o nutrición (“bajo en grasa”, etc.) para que no resulten engañosas, y se garantiza la precisión en traducciones. Al final, la etiqueta queda conforme a la normativa de la FDA, minimizando riesgos de rechazo en aduana.



## Fase 4

### CONSTANCIA DE CONFORMIDAD

Este servicio de inspección final verifica que todos los procesos, productos y documentación de la empresa cumplen con los requisitos de la FDA antes de la exportación a Estados Unidos. Una vez completada la inspección y confirmado el cumplimiento, se emite una Constancia de Conformidad, documento que certifica que los productos están listos para su exportación a EE.UU. Este certificado reduce el riesgo de problemas en aduanas y facilita la entrada al mercado estadounidense, brindando confianza a distribuidores y consumidores.



## Fase 5

### DESIGNACIÓN FOREIGN SUPPLIER VERIFICATION PROGRAMS, FSVP

Las empresas que importan alimentos deben designar a una persona o entidad como encargada del programa de verificación de proveedores extranjeros. Esta persona es responsable de desarrollar, implementar y mantener el programa de control actualizado.





# PLAN DE TRABAJO

## Fase 6

### INFORMES DE VERIFICACIÓN DE LOS PROVEEDORES EXTRANJEROS

El encargado del FSVP de la empresa importadora debe evaluar a sus proveedores extranjeros para asegurarse de que cumplan con los requisitos de seguridad alimentaria de los Estados Unidos. Esta evaluación debe llevarse a cabo inicialmente y de manera periódica. Se deben establecer procedimientos para garantizar que los proveedores extranjeros cumplan con los requisitos de seguridad alimentaria. Esto puede incluir auditorías, verificación de registros y otras medidas de control.

Ofrecemos un servicio de auditoría y verificación para apoyar al responsable del FSVP de la empresa importadora en el cumplimiento de los requisitos de la FDA.



## Fase 7

### INSCRIPCIÓN EN FDA

Ofrecemos el servicio de registro en la FDA y obtención del número D-U-N-S para empresas extranjeras que desean exportar alimentos a EE.UU. Nos encargamos de registrar la planta de producción en la FDA y asegurar el cumplimiento de la Ley FSMA.



