

# REQUISITOS SANITARIOS DE LA FOOD & DRUG ADMINISTRATION (FDA) PARA INGRESAR A LOS EEUU

**Webinar gratuito (01 horas)**

**22 de junio de 2026**

**09:00 am a 10:00 am**

Este curso también está disponible en modalidad *inhouse*.

Si requiere capacitar un grupo de 10 o más personas puede ser más conveniente para su empresa.

## Objetivo

Dar a conocer los permisos y trámites técnico – administrativos solicitados por la US FDA de los EEUU para que las empresas puedan ingresar sus productos alimenticios a ese país.

## Dirigido a

Empresas que procesen alimentos y bebidas de consumo humano y animal (bajo jurisdicción de la US FDA), que deseen exportarlos al mercado estadounidense.

## Contenido

- **Generalidades de las autoridades sanitarias estadounidense**
  1. Regulaciones
  2. Ley de Bioterrorismo
  3. Ley FSMA
- **Registro de Establecimiento y Otros**
  4. Registro de Bioterrorismo - FFRN
  5. Registros Adicionales: FCE, SID#
  6. Notificación Previa.

## Expositor

**Ing. Su-tze Lui Gonzales – Gerente Procesos Térmicos / Consultor Senior de GRUPO FS SAC.**



Consultora del Área de Procesos Térmicos. Involucrada en la validación de procesos y equipos, inspección y auditoría a plantas conserveras y de procesamiento aséptico a nivel regional. Ha capacitado a empresas agroexportadoras, industriales y de la pesca en Latino América; y a autoridades sanitarias en Perú y en Colombia.

Ingeniera en Industrias Alimentarias egresada de la Universidad Nacional Agraria La Molina de Perú con especialización en Gestión Empresarial. Diplomada en Gestión de la Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Cornell. Ha cursado y aprobado cursos técnicos en procesamiento térmico con la Universidad de Louisiana y la Universidad de Purdue. Está certificada como Instructor Líder en Controles Preventivos del FSPCA según la regulación FSMA de la FDA.

Realizó una pasantía en la División de Productos de Baja Acidez y Acidificados de la US FDA, en donde estuvo involucrada en el Desarrollo e Implementación del Programa de Educación en Alimentos Enlatados de Baja Acidez y Acidificados para América Latina (Perú, Colombia, Ecuador y Chile). Ha trabajado en proyectos de cooperación internacional para el desarrollo de competencias de funcionarios, profesionales de la industria y sector académico en aspectos técnico-normativo relacionados al procesamiento térmico.