



# Marco regulatorio y de cumplimiento de todos los aspectos para exportar a los EEUU alimentos y suplementos dietéticos a la luz de las nuevas certificaciones de FSMA-FDA



7 de octubre 2020  
*(4 horas)*



Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación  
Molina de Segura (Murcia)



Mañana: de 09:30 a 13:30



INSCRIPCIONES



JORNADA PRESENCIAL.  
Plazas limitadas

**JORNADA GRATUITA PREVIA INSCRIPCIÓN**  
Se dará prioridad a empresas del sector productivo agroalimentario y a los inscritos en los cursos PCQI o HACCP Pesca

### NORMAS A TENER EN CUENTA:

- **USO OBLIGATORIO DE MASCARILLA.**
- **ASIENTOS FIJOS ADJUDICADOS PARA CADA PARTICIPANTE RESPETANDO LA DISTANCIA DE SEGURIDAD.**
- **EN LA SALA HABRÁ GEL DESINFECTANTE.**
- **EN CASO DE CIERRE DE ESPACIO AÉREO, REBROTE O CUALQUIER OTRA CAUSA RELACIONADA CON EL COVID 19 NO SE CELEBRARÁ EL CURSO.**

**EL CURSO SE IMPARTE INTEGRAMENTE EN ESPAÑOL**

**OBJETIVOS DE LA SESIÓN:** Desvelar desde un punto de vista eminentemente práctico para un empresario los principales aspectos a tener en cuenta sobre el tema regulatorio y de cumplimiento de todos los aspectos que se deben cumplir para exportar a los EEUU alimentos y suplementos dietéticos a la luz de las nuevas certificaciones de FSMA-FDA

**A QUIEN VA DIRIGIDO:** empresas de alimentación y suplementos dietéticos, fabricantes de ingredientes alimenticios y de suplementos dietéticos, empresas fabricantes de empaques y sustancias en contacto con el alimento para alimentos y suplementos. Exportadores de los alimentos y suplementos dietéticos, importadores de alimentos y suplementos dietéticos. Fabricantes de ingredientes para estas industrias, personal regulatorio de las industrias, proveedores. Empresas que fabrican o manipulan alimentos con huevos, leche y cárnicos. Empresas del sector de lácteos y enlatados. Fabricantes de productos de baja acidez y acidificados. Productos contentivos de pescados y mariscos.





# Marco regulatorio y de cumplimiento de todos los aspectos para exportar a los EEUU alimentos y suplementos dietéticos a la luz de las nuevas certificaciones de FSMA-FDA

## ➤ PROGRAMA

### 1. Aspectos generales de la exportación de alimentos:

- Marco regulatorio de las exportaciones;
- Estructura marco legislativa en los EEUU a efectos de los fabricantes extranjeros en la exportación de productos al país
- Agencias federales que se encargan de regular y hacer cumplir los parámetros regulatorios en la entrada al país de productos de alimentos extranjeros
- Que productos están cubiertos por las leyes en materia de alimentos: alimentos preparados, crudos, listos para comer, ingredientes, empaques, sustancias en contacto con alimentos, manipuladores, entre otros

### 2. Conceptos básicos:

- Que se considera un alimento, alimento medicinal, alimentos para un sector de la población especial, tales como menores, niños pequeños, personas de la tercera edad, hospitales, servicios de salud, cárceles y otros
- Que abarca el concepto de "alimentos" a efectos regulatorios en los EEUU

### 3. Aspectos regulatorios específicos de la empresa que fabrica o manipula un alimento:

- Que empresas están dentro del marco regulatorio: fabricantes, proveedores, empacadores, manipuladores, envasadores, empresas de Logística y distribución, y exportadores
- Requisitos aplicables a la empresa:
  - Manuales de buenas prácticas o GMP
  - HACPP
  - Manuales de seguridad alimentaria
  - Otros requisitos nuevos de acuerdo a la Ley FSMA
  - Registros de empresa ante el FDA:
    - Que es;
    - Como se hacen
    - Requisitos para hacer el registro
    - Mantenimiento del registro
    - Responsabilidades de un agente registrado ante el FDA
- Que es un web entry y un prior notice: requisitos para cumplir con esta documentación. Importancia, Consecuencias de no realizarlo.
- Cuando se realiza y con qué tiempo de anticipación estos documentos
- Cuando es necesario obtener una licencia de importación para alimentos: ante qué agencia, pasos a seguir, consecuencias de no tenerlo

### 4. Requisitos que debe cumplir el producto como tal:

#### Etiquetado alimentario:

- Que es una etiqueta desde el punto de vista legal
- Que documentos están dentro del concepto de etiqueta alimentaria
- Aspectos obligatorios que tiene que contener una etiqueta alimentaria.

### 5. Otros programas Federales para una Exportación segura a los EEUU- CERTIFICACIONES DEL FDA: FSVP y VQIP DE LA LEY FSMA-FDA.

- Programa del servicio de aduanas federal para la verificación de fabricantes extranjeros como "fabricantes seguros"
- Que hace falta para entrar en dicho procedimiento, requisitos, tiempo del proceso, pasos a seguir.



## Marco regulatorio y de cumplimiento de todos los aspectos para exportar a los EEUU alimentos y suplementos dietéticos a la luz de las nuevas certificaciones de FSMA-FDA

### >PONENTE

Dra. TANIA A. MARTINEZ, PhD, Abogada y Lead Instructor para el FSPCA Preventive Controls for Human Food Course. Lead Chair of the International Working Group (Food Safety), for the FCSPA Alliance of the FDA, ToT (Trainer of Trainers) for Human Food for the FCSPA (FSMA), QUALIFIED FOOD SAFETY AUDITOR (FSMA- FDA), TRAINER OF TRAINER FOR FISH AND SEAFOOD HACCP (ALLIANCE RECOGNIZED BY THE FDA), TRAINER OF TRAINER FOR INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE (Meat and poultry products), PSA LEAD TRAINER FOR THE PRODUCE SAFETY RULE (PRODUCE SAFETY ALLIANCE/ FSMA), LEAD INSTRUCTOR (SPROUT ALLIANCE) (FDA), LEAD INSTRUCTOR (FSVP/FDA), LEAD INSTRUCTOR (ANIMAL FOOD) FCSPA, MEMBER OF THE International Work Group (IWG) of the International Committee of the FCSPA (FDA Alliances for FSMA), FOOD SAFETY EXPERT (FSE) of the FCSPA (Alliance of the FDA for FSMA), TTT for Sanitation Operator (GMA); TTT for GMP's (GMA), IHT Global Gap, CO-Editor of the Cereals Magazine FDA, USA. MIEMBRO DE LA JUNTA EJECUTIVA ASESORA DEL FSPCA DEL FDA

### >INSCRIPCIONES:

Se realizarán a través de formulario on-line en la web del CTC dentro de la sección Formación/Cursos: <https://www.ctnc.es/cursosctc>.

Plazas limitadas en función de las recomendaciones de las Autoridades de la Región de Murcia)

\* Se dará prioridad a empresas del sector productivo agroalimentario, así como a los inscritos en los cursos PCQI o HACCP pesca, el resto será por estricto orden de inscripción.

> **CONTACTO:** Francisco Gálvez Caravaca: [fgalvez@ctnc.es](mailto:fgalvez@ctnc.es)

*Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación  
C/Concordia s/n  
30500 Molina de Segura. Murcia.  
TLF. 968389011*