

CURSO “Actualización Regulatoria y nuevos cambios legislativos sobre requerimientos para exportar alimentos a los EE. UU.”

	14 de Junio de 2022 (3 horas) <i>CURSO presencial</i>		Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación Molina de Segura (Murcia)
	15:00 h a 18:00 h		Elena Dussac: elenadg@ctnc.es Tlf. 968389011. www.ctnc.es
	Asociados 75€  No asociados: 150€		INSCRIPCIONES: se realizarán a través de la web: www.ctnc.es/formación

A QUIEN VA DIRIGIDO EL CURSO:

Todas las personas que estén implicadas en los temas de **seguridad alimentaria**, (alimentos y suplementos dietéticos) incluyendo el personal de dirección en las áreas de seguridad de alimentos de las **empresas del sector de alimentos y suplementos dietéticos**.

El programa está dirigido específicamente para la industria de alimentos.

PROGRAMA

PARTE I: Aspectos generales de la exportación de alimentos y requisitos aplicables a las empresas fabricantes y/o involucradas en el proceso de exportación y/o fabricación de los alimentos:

1. Generalidades de la Ley aplicable:
 - a. Marco regulatorio de las exportaciones;
 - b. Estructura marco legislativa en los EE. UU. a efectos de los fabricantes extranjeros en la exportación de productos al país
 - c. Diferencias e impacto del marco legal federal y del marco legal estatal;
 - d. Agencias federales que se encargan de regular y hacer cumplir los parámetros regulatorios en la entrada al país de productos de alimentos extranjeros
2. Conceptos básicos:
 - a. Que se considera un alimento, alimento medicinal y otros alimentos
 - b. Como se regula un alimento a efectos de garantizar su entrada al país sin detenciones ni problemas.
3. Aspectos regulatorios específicos de la empresa que fabrica o manipula un alimento.

PARTE II: Etiquetas nutricionales de alimentos:

1. Cambios en las declaraciones de las etiquetas: leyenda de “saludable”, standard de los alimentos, ración diaria de servicio entre otras.

PARTE III: Ley de adulteración intencional (food defense):

1. Diferencias de legislación de food defense con Europa.
2. Sistema KAT, Métodos 3 +2.
3. Sistema híbrido y conclusiones
4. Manual de Food Defense y como afectan las certificaciones internacionales de Seguridad Alimentaria frente al cumplimiento legal de los EE. UU.

PARTE IV: Certificaciones oficiales de seguridad alimentaria del FDA bajo el programa de terceras partes.

1. Certificaciones FSVP y VQIP
2. Auditorias oficiales regulatorias de cumplimiento para ofrecer garantía total a los importadores

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.