

# WEBINAR: FOOD DEFENSE

## Nueva Ley de Adulteración Intencional EE.UU



Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación



	20 de octubre de 2021		Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación Molina de Segura (Murcia)
	Mañana: de 13:00 a 14:00		GRATUITO / ON LINE
	*Francisco Gálvez: <a href="mailto:fgalvez@ctnc.es">fgalvez@ctnc.es</a> / *Elena Dussac: <a href="mailto:elenadg@ctnc.es">elenadg@ctnc.es</a> Tlf. 968389011. <a href="http://www.ctnc.es">www.ctnc.es</a>		

### > DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Los trámites para exportar productos agroalimentarios a EEUU son complejos por los numerosos requisitos que marca la normativa estadounidense controlada por la FDA. Conocer las novedades 2021 en materia legal para poder exportar a EE. UU, concretamente obligaciones, requisitos y procedimiento para las industrias alimentarias con la Nueva Ley de Adulteración Intencional del FDA-FSMA de los EE. UU que entro en efecto el día 26 de Julio del 2021

### > DIRIGIDO A

Profesionales de empresas de alimentos, directivos, responsables de calidad, clientes o proveedores que quieran exportar sus productos a EEUU.

### > PROFESORADO

Dra. TANIA A. MARTINEZ, PhD. Lead Instructor para todos los cursos de la Alianza del FDA FSPCA, Tot para Human Food (PCQI de FSPCA- FDA) y Miembro de la Junta Consultiva Asesora de FSPCA- FDA. Abogado en ejercicio hace 33 años en los EE. UU. y España

### > RESERVA DE PLAZA

Mediante inscripción

### > PROGRAMA

<b>Miércoles 20</b>	<b>13:00</b>	Apertura de la Jornada
	<b>13:10</b>	1.-Novedades y obligaciones de la Industria Alimentaria para 2.-Exportar a EE. UU. Nueva Ley de Adulteración intencional
	<b>13:45</b>	1.-Capacitación prevista 2.-Ruegos y preguntas

