

FORMACIÓN DE COMERCIO INTERNACIONAL

Jornada: 'Nuevo etiquetado en EEUU y certificaciones de seguridad alimentaria de la Ley FSMA-FDA'

Ciudad Real, 27 de junio de 2019

Cámara de Comercio de Ciudad Real, de 10:00 a 14:00 h

El objetivo de esta jornada es desvelar, desde un punto de vista eminentemente práctico para un empresario, los principales aspectos regulatorios y requisitos de obligado cumplimiento para la exportación de alimentación, bebidas no alcohólicas o con menos de 7% de alcohol y suplementos dietéticos a EEUU de una forma segura y evitando problemas con las agencias federales que regulan el producto, tales como FDA, EPA, CPSC, USDA.

Igualmente trataremos los procedimientos de las nuevas certificaciones oficiales de FDA (FSMA) para las empresas de alimentos que quieran comercializar en EE.UU.

Esta actividad formativa tendrá lugar en la Cámara de Comercio de Ciudad Real, calle Lanza 2, el próximo 27 de junio, jueves, en horario de 10:00 a 14:00 h.

Dirigido a

Empresarios, gerentes, técnicos y administrativos de los departamentos comerciales, de internacionalización (export-import) y calidad de empresas de alimentación, bebidas, y suplementos dietéticos, fabricantes de embalaje y sustancias en contacto con el alimento y suplementos. Cualquier persona interesada en la materia.

Programa

Duración: 4 horas presenciales

1. Aspectos generales de la exportación de alimentos, bebidas no alcohólicas o con menos de 7% de alcohol, y suplementos dietéticos a EEUU.
2. Conceptos básicos.
3. Aspectos regulatorios específicos de la empresa que fabrica o manipula o está dentro de la cadena de fabricación, depósito, o manipulación de un alimento.
4. Etiquetado alimentario, nueva Ley y otros requisitos que debe cumplir el producto. Aspectos básicos
5. Requisitos de un tercero proveedor de la industria alimentaria.
6. Consecuencias de las violaciones de las Leyes Federales en EEUU.
7. Importadores de alimentos.
8. Otros programas Federales para una Exportación segura a EEUU.
9. Leyes de los Estados que pueden impactar la venta de productos alimenticios en EEUU. Específicamente la proposición 65 de California.
10. Nuevas certificaciones de seguridad alimentaria recogidas en las regulaciones del FDA (VQIP y FSV).

Profesorado

Tania A. Martínez, PhD, abogada e Instructora principal para el FSPCA Curso de controles preventivos para alimentos para humanos. Chair del Grupo de trabajo internacional (Inocuidad de los alimentos), para la Alianza FCSPA de la FDA y Miembro del Comité de Seguridad Alimentaria de la Entidad de Acreditación IAS en EE.UU, ToT (Formador de instructores) para alimentos humanos para el FCSPA (FSMA), auditor

cualificado de seguridad alimentaria (FSMA-FDA), formador de formadores para HACCP para pescados y mariscos, carne y aves, miembro del grupo de trabajo internacional (IWG) del comité internacional del FCSPA (Alianzas de la FDA para FSMA), entre otros.

Más información

La inscripción es gratuita previa solicitud a formacion@camaracr.org.

Para el desarrollo del Taller será necesaria la inscripción de un mínimo de 15 alumnos.

[CONVOCATORIA Y FICHA DE INSCRIPCIÓN](#)

En página web www.camaracr.org

Área de Formación - Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Ciudad Real

Juana Fernández-Luengo

Teléfono: 926 27 44 44

Fax: 926 25 56 81

formacion@camaracr.org