

NUEVO ETIQUETADO Y  
CERTIFICACIONES DE SEGURIDAD  
ALIMENTARIA RECOGIDAS EN LAS  
REGULACIONES DEL FDA

*ANFACO-CECOPECA  
21 de febrero de 2019*

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)  
T.986 469 301  
[formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

## INFORMACIÓN GENERAL

Lugar impartición:	ANFACO-CECOPESCA Crt. Colexio Universitario, 16 36310 Vigo - Pontevedra
Fechas:	21 de febrero de 2019
Horario:	Jueves de 8:30 a 14:30
Duración:	6 horas
Precio sin I.V.A.:	<b>Asociado ANFACO-CECOPESCA: 330€</b> <b>No asociado ANFACO-CECOPESCA: 400€</b>
Precio sin I.V.A. con descuento	<b>Asociado ANFACO-CECOPESCA 10% de descuento: 297€</b> <b>No asociado ANFACO-CECOPESCA 10% de descuento: 360€</b>
Bonificable*:	Bonificación parcial del coste del curso (ANFACO-CECOPESCA puede realizar estos trámites sin coste adicional). <b>BONIFICACIÓN: 78€/ALUMNO</b> <i>* Siempre que la empresa pueda acogerse a esta modalidad.</i>
Impartición:	Dra. Tania A. Martínez, PhD. Con amplia experiencia docente y prácticas. Cuenta con los reconocimientos necesarios por parte de FDA. <b>IMPARTICIÓN EN CASTELLANO.</b>
Que incluye el precio:	- Diploma acreditativo - Caffee Breack - Gestión FUNDAE
Más información:	Adolfo Domínguez. Teléfono: 986 469 301 / 986 469 303 <a href="mailto:formacion@anfaco.es">formacion@anfaco.es</a> o <a href="mailto:adolfo@anfaco.es">adolfo@anfaco.es</a>
Descuentos	<b>Los ex alumnos de ANFACO-CECOPESCA de cursos con homologación FDA de anteriores ediciones (PCQI, BPCS, SEAFOOD HACCP, SANITIZACIÓN...) contarán con un 10% de descuento sobre el precio.</b>
OTROS	La documentación del curso será enviada en formato electrónico una vez formalizada la inscripción y no se proporcionará físicamente el día de la formación.

### **OBJETIVOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA:**

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 productos de conservas y alimentos en general, así como otros productos que puedan interesar a las empresas de una forma segura y evitando problemas con las agencias federales que regulan el producto, como pueden ser FDA, EPA, CPSC, USDA.

### **PROGRAMA FORMATIVO:**

1. Aspectos generales de la exportación de alimentos.
2. Conceptos básicos.
3. Aspectos regulatorios específicos de la empresa que fabrica o manipula un alimento.
4. Etiquetado alimentario de acuerdo a la 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 los EEUU.
7. Importadores de alimentos.
8. Otros programas Federales para una Exportación segura a los EEUU.
9. Leyes de los Estados que pueden impactar la venta de productos alimenticios en los EEUU. Específicamente la proposición 65 de California.
10. Nuevas certificaciones de seguridad alimentaria recogidas en las regulaciones del FDA (VQIP y FSV).

**DESTINATARIOS:** Formación dirigida a 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. Bodegas, fabricantes de ingredientes para estas industrias, personal regulatorio de las industrias, proveedores. Fabricantes de bebidas alcohólicas en general. 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.

**LUGAR, FECHAS Y HORARIOS:** El curso se celebrará en las instalaciones de ANFACO-CECOPESCA (Vigo) el día 21 de febrero de 8:30 a 14:30.

**EQUIPO DOCENTE:** 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.

**OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO:** Para superar la acción formativa se exigirá una asistencia del 100% de las sesiones emitiendo un diploma no oficial de la ALIANZA.

**COSTE DE LA ACCIÓN FORMATIVA POR ALUMNO/A:**

- **330€ + I.V.A.** para empresas Asociadas a ANFACO-CECOPESCA
- **297€ + I.V.A.** para empresas Asociadas ANFACO-CECOPESCA con un 10% de descuento
- **400€ + I.V.A.** para empresas No Asociadas a ANFACO-CECOPESCA
- **360€ + I.V.A.** para empresas No Asociadas a ANFACO-CECOPESCA con un 10% de descuento

El coste del curso incluye:

- ✓ Certificado
- ✓ Caffe Break el día del curso.
- ✓ Gestiones para la bonificación de la acción formativa (cuando las empresas puedan acogerse a esta modalidad).

**FUNDACIÓN ESTATAL** (Antigua Tripartita): la formación podrá ser bonificada por parte de ANFACO sin coste adicional. Se trata de una bonificación parcial del curso a razón de 78€ por alumno.

### **INSCRIPCIÓN:**

El plazo de inscripción estará abierto hasta el miércoles 13 de febrero o hasta cubrir las 15 plazas disponibles.

1. Cumplimentar ficha de inscripción: [AQUI](#)
2. Enviar copia del justificante de pago a [formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es). El pago (**precio del curso + I.V.A. correspondiente**) deberá efectuarse por transferencia bancaria al **nº de cuenta ABANCA: IBAN ES53 2080 0501 1930 4003 5683:**
  - Destinatario ANFACO-CECOPESCA
  - Referencia "Nombre COMERCIAL de empresa + Curso NUEVO ETIQUETADO Y REGULACIONES febrero 2019".

**Más información:** Departamento de Formación, Tel. 986 469 301 o en los siguientes correos electrónicos: [formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es) / [adolfo@anfaco.es](mailto:adolfo@anfaco.es)

**IMPORTANTE:** Si tras la formalización de la inscripción se desea, por cualquier circunstancia, cancelar la misma, ésta deberá realizarse por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales al inicio del curso, para que proceda el reembolso gratuito de la matrícula abonada.

No obstante, si se solicitase la cancelación de la inscripción con menos de 7 días naturales previos al inicio del curso, no se procederá al reembolso de la matrícula.

**ANFACO-CECOPESCA** se reserva el derecho de anular el curso de no alcanzarse un mínimo de 8 participantes.