

# FORMACIÓN E-LEARNING

## Curso Online de Aplicación práctica de la Normativa FDA en materia alimentaria

→ Para saber y conocer cuáles son los requisitos que como exportador de alimentos a los EEUU está obligado a cumplir.



**[e]**  
Iniciativas Empresariales  
*| estrategias de formación*



Tel. 902 021 206 - [attcliente@iniciativasempresariales.com](mailto:attcliente@iniciativasempresariales.com)  
[www.iniciativasempresariales.com](http://www.iniciativasempresariales.com)

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA



## Presentación

La FDA (Food and Drug Administration) es la agencia del gobierno de los Estados Unidos de América responsable de la regulación de alimentos con destino humano y animal, medicamentos tanto para humanos como de uso veterinario, cosméticos, aparatos médicos, productos biológicos y derivados sanguíneos.

Muchos son los productos que España puede exportar a los EUA, donde el “Made in Spain” en aspectos gastronómicos está muy valorado. Para ello debemos tener presente que la normativa vigente es la FDA y que ésta solicita cumplir con una serie de requisitos para permitir la entrada y la comercialización de nuestros productos.

La FDA desarrolla constantemente publicaciones, leyes, ordenanzas y regulaciones para aportar orientación práctica y disposiciones con fuerza legislativa para mitigar y contener cualquier evento de riesgo indeseable, negativo, nocivo y/o perjudicial que puedan causar enfermedades o trastornos de salud.

Conocerla, saber cómo aplicarla y satisfacerla, permitirá ampliar las exportaciones en productos alimenticios al mercado más potente y maduro del mundo.

## La Educación On-line

La formación continua es una necesidad para todo profesional que quiera estar al día en un entorno tan cambiante como el actual. La modalidad virtual de la educación a distancia es una oportunidad para ello.

Tras 15 años de experiencia formando a directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales presenta sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Los cursos e-learning de Iniciativas Empresariales le permitirán:

- La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- Interactuar con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
- Trabajar con diversos recursos que ofrece el entorno on-line.
- Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en este curso.

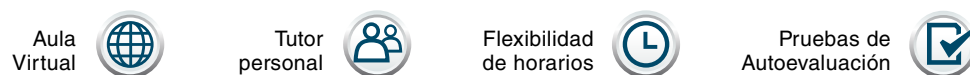


## Método de Enseñanza

El curso se realiza on-line a través de la plataforma *e-learning* de Iniciativas Empresariales que permite, si así lo desea, descargarse los módulos didácticos junto con los ejercicios prácticos de forma que pueda servirle posteriormente como un efectivo manual de consulta.

A cada alumno se le asignará un tutor que le apoyará y dará seguimiento durante el curso, así como un consultor especializado que atenderá y resolverá todas las consultas que pueda tener sobre el material docente.

El curso incluye:



## Contenido y Duración del Curso

El curso tiene una duración de 60 horas y el material didáctico consta de:

### Manual de Estudio

Corresponde a todas las materias que se imparten a lo largo de los 8 módulos de formación práctica de que consta el curso Aplicación práctica de la Normativa FDA en materia alimentaria.

### Material Complementario

Incluye ejemplos, casos reales, tablas de soporte, etc. sobre la materia con el objetivo de ejemplificar y ofrecer recursos para la resolución de las problemáticas específicas en la importación de productos a EUA en base a su normativa legal.

### Ejercicios de Seguimiento

Corresponden a ejercicios donde se plantean y solucionan determinados casos referentes a la importación de productos a EUA en base a su normativa legal.

### Pruebas de Autoevaluación

Para la comprobación práctica de los conocimientos que Ud. va adquiriendo.

## Curso Bonificable



## Este curso le permitirá saber y conocer:

- Cuáles son los principios que regulan la FDA y qué exigencias contempla en cuanto a los alimentos.
- Qué principios regulan el etiquetado FDA.
- Cómo registrarnos en la FDA.
- Cómo reflejar la información alimenticia y nutritiva de los alimentos en base a la norma americana.
- Cómo calcular dichos valores nutritivos y cómo aplicar los redondeos.
- Qué jerarquía siguen las codificaciones de alimentos según la FDA.
- Cómo determina la FDA el fabricante de un determinado producto.
- Cómo solicitar y darse de alta en la FDA como importador y productor de alimentos.
- Cómo tratar las quejas y reclamaciones que puedan surgir por el etiquetado y registro FDA.
- Cómo calcular el valor nutritivo de los alimentos según las directrices de la FDA.
- La regulación BT Acta de Bioterrorismo del 2002 así como la Food Safety Modernization Act.
- Cómo dominar los conceptos del Reportable Food Registry de la FDA.
- Cuáles son las inspecciones, controles y mecanismos de supervisión en las importaciones de alimentos en los EEUU.

**La legislación estadounidense es muy estricta (pero también muy clara) para la venta de productos alimenticios en sus mercados.**

## Dirigido a:

Responsables de Exportación, Calidad y Producción. También a todos aquellos técnicos de la empresa implicados en la seguridad alimentaria de sus productos para la exportación de los mismos a los EEUU.

## Contenido del curso

### → MÓDULO 1. Introducción a la normativa FDA, códigos alimentarios, requisitos y buenas prácticas

6 horas

La FDA, agencia del gobierno de los Estados Unidos, se encarga de regular todo lo relacionado con el ámbito sanitario (alimentos, medicamentos, cosméticos...).

Este curso se centra en la parte reguladora de la FDA respecto a los alimentos y en lo que hace referencia a la importación de alimentos a los EEUU.

#### 1.1. Empezando por el principio.

#### 1.2. Entendiendo la FDA:

1.2.1. Estructura y propósito.

1.2.2. Inspecciones por parte de la FDA.

1.2.3. Diferencias entre leyes federales y la Normativa FDA.

#### 1.3. Introducción a los requisitos formales de la FDA:

1.3.1. El proceso de registro ante la FDA.

1.3.2. El aviso previo.

#### 1.4. Todo lo que exige la FDA es por nuestro bien.

#### 1.5. Codificación, requisitos y buenas prácticas de la FDA:

1.5.1. Código de producto.

1.5.2. Requisitos y buenas prácticas.

1.5.3. Ingredientes y aditivos.

1.5.4. Colorantes.

1.5.5. Requisitos específicos para algunos alimentos.

## Contenido del curso

### ➔ MÓDULO 2. Etiquetado: requisitos generales y nombres comerciales; cantidades netas, alérgenos y listas de ingredientes

8 horas

En este módulo se presentan los requisitos que la normativa FDA exige en cuanto al etiquetado de los productos: tamaño, ubicación e información ya sea obligatoria o voluntaria. Habla también de la publicación e información pública de datos concernientes a un producto alimenticio.

#### 2.1. Requisitos de la FDA para el etiquetado de alimentos.

##### 2.2. Requisitos generales:

- 2.2.1. Anatomía de la etiqueta.
- 2.2.2. Formato para la información nutricional.
- 2.2.3. Información identificativa.
- 2.2.4. Información relativa al producto.
- 2.2.5. Información voluntaria.

#### 2.3. ¿Qué estoy tomando realmente?

##### 2.4. Lista de ingredientes, alérgenos, colorantes, cantidades netas y declaraciones de salud:

- 2.4.1. Lista de ingredientes.
- 2.4.2. Declaración de alérgenos.
- 2.4.3. Colorantes.
- 2.4.4. Cantidades netas.
- 2.4.5. Declaraciones de salud.
- 2.4.6. Desviaciones significativas de etiquetado.

## Contenido del curso

### → MÓDULO 3. Los cambios en el etiquetado del valor nutricional. Cálculo del porcentaje de valor diario. Norma de redondeo

6 horas

La FDA ha decidido introducir cambios en el etiquetado en el primer semestre del 2016. La nueva normativa modifica el etiquetado de los valores nutricionales con el objetivo de reflejar información científica, como la relación entre la dieta y las enfermedades crónicas.

Este módulo muestra los cambios propuestos así como el saber calcular el valor nutritivo de los alimentos según las directrices de la FDA y conocer la norma de redondeo propuesta por la misma.

#### 3.1. La información nutricional.

#### 3.2. ¿Qué dice la normativa?

3.2.1. Los cambios más en detalle.

3.2.2. Otros formatos de venta de alimentos afectados.

3.2.3. Venta de alimentos que deberá actualizarse.

3.2.4. Venta de surtidos de alimentos en paquetes de regalo o cestas.

#### 3.3. El valor nutricional de los alimentos:

3.3.1. Proceso de cálculo.

#### 3.4. La norma de redondeo de la FDA.

### → MÓDULO 4. Las buenas prácticas de manufactura. Regulaciones asociadas

10 horas

Las Buenas Prácticas de Manufacturas nacieron para resolver de raíz las posibles desviaciones que originasen posteriores problemas en todo aquello que regula la FDA. En este módulo conoceremos qué son, por qué deben cumplirse y en qué áreas se concentran.

#### 4.1. Las buenas prácticas de manufactura:

4.1.1. Las regulaciones.

4.1.2. La organización y el personal.

4.1.3. Edificios, oficinas e instalaciones.

4.1.4. Equipos.

4.1.5. El control de la materia prima.

## Contenido del curso

4.1.6. El control de proceso y producción.

4.1.7. Almacén.

4.1.8. Laboratorio.

4.1.9. Documentación.

4.2. Food Safety Modernization Act.

4.3. Ley de Bioterrorismo del 2002.

4.4. Reportable Food Registry.

### → MÓDULO 5. Regulación en seguridad preventiva y controles productivos

6 horas

En este módulo conoceremos los requisitos clave, fechas de cumplimiento y otras informaciones sobre la seguridad de los productos y los controles preventivos de los alimentos para consumo humano.

5.1. Cambios normativos en la FDA.

5.2. Regla final sobre seguridad de productos.

5.3. Controles preventivos para la regulación de alimentos humanos.

### → MÓDULO 6. Controles preventivos para alimentos animales y PVPE

8 horas

En este módulo conoceremos los requisitos clave y las fechas de cumplimiento de la norma para controles preventivos de alimentos para animales y de los programas de verificación de proveedores extranjeros para importadores de alimentos de consumo humano y para animales.

6.1. Norma final sobre controles preventivos de alimentos para animales.

6.2. Regla final sobre los programas de verificación de proveedores.



## Contenido del curso

### → MÓDULO 7. Acreditación de terceras partes y estrategias de mitigación contra la adulteración

6 horas

La normativa de la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria sobre Certificado de Acreditación de Terceras Partes está ya vigente desde septiembre del 2016.

En este módulo conoceremos los aspectos clave de la misma.

7.1. Regla final de certificado de acreditación de terceras partes.

7.2. Estrategias de mitigación centradas en la protección de alimentos contra la adulteración intencional.

### → MÓDULO 8. Transporte sanitario para alimentos humanos y animales

10 horas

Esta regla es una de las siete reglas fundamentales propuestas desde enero de 2013 para crear un marco redondo basado en el riesgo para la seguridad de los alimentos, y cuyo principal objetivo es evitar prácticas durante el transporte que creen riesgos de seguridad de los alimentos.

8.1. Regla final de la FSMA sobre el transporte sanitario de alimentos para humanos y animales.



## Autor

El contenido y las herramientas pedagógicas del curso Aplicación práctica de la Normativa FDA en materia alimentaria han sido elaboradas por un equipo de especialistas dirigidos por:

### → Juanjo Grasa

Máster en Administración y Dirección de Empresas y en Dirección Comercial y Marketing por la Universidad Camilo José Cela de Madrid. Máster en Project Management por la Universitat de Barcelona y EAE-OBS.

Miembro de AEDEMO, adherido al Código CCI/ESOMAR en materia de investigación de mercados, marketing y estudios de opinión, reparte su tiempo entre ser profesor de varias materias (sistemas productivos, estadística aplicada, análisis financiero, etc.) con los servicios de consultoría en estrategia empresarial y asesor de empresas.

El autor y su equipo de colaboradores estarán a disposición de los alumnos para resolver sus dudas y ayudarles en el seguimiento del curso y el logro de objetivos.

## Titulación

Una vez realizado el curso el alumno recibirá el diploma que le acredita como **experto en Aplicación práctica de la Normativa FDA en materia alimentaria**. Para ello, deberá haber cumplimentado la totalidad de las pruebas de evaluación que constan en los diferentes apartados. Este sistema permite que los diplomas entregados por Iniciativas Empresariales y Manager Business School gocen de garantía y seriedad dentro del mundo empresarial.

