



Nutrition Facts	
Serving Size 1 package (61g)	
Servings Per Container 1	
Amount Per Serving	
Calories 240	Calories from Fat 35
% Daily Value*	
Total Fat 3.5g	
Total Fat 2g	6%
Total Fat 10mg	10%
Total Fat 50mg	4%
Total Fat 42g	25%
Dietary Fiber less than 1g	14%
Sugars 6g	3%
Protein 10g	
Vitamin A 0%	Vitamin C 0%
Calcium 15%	Iron 4%

SEMINARIO
TALLER



COMO EXPORTAR
ALIMENTOS A LOS EE.UU

NUEVA REGULACION



TODO LO QUE DEBES SABER PARA EXPORTAR ALIMENTOS A LOS EE.UU

Luego de la publicación de la Ley FSMA (Food Safety Modernization Act – Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria) en el 2011, la FDA ha publicado diversas normas que repercuten en la manera en que la industria había manejado los criterios de inocuidad alimentaria. Exportar a los EEUU a la fecha requiere que toda la cadena de suministro esté alineada a un enfoque preventivo.

Por otro lado, al ser responsabilidad del importador declarar información idónea conforme a ley, esto se convierte en una de las principales causas de detenciones de embarques hacia los EE.UU., ocasionando en el mejor de los casos un sobre costo por re-acondicionamiento, pago de días extras de almacenamiento y gastos por re-inspección; y en el peor de los casos, la destrucción o devolución del producto al país de origen.

Las normas sobre etiquetado nutricional han sido revisadas y actualizadas recientemente a fin de que el consumidor pueda estar mejor informado.

Por lo antes indicado este curso es un DEBE si desea exportar a los EEUU y necesita conocer qué normas son aplicables para los productos que desee enviar.

Objetivos:

- ◆ Conocer los registros/permisos básicos que su empresa necesita para exportar a los EE.UU.
- ◆ Conocer las normas vigentes que aplican al producto que desea exportar a los EE.UU.
- ◆ Conocer los requisitos de rotulado del FDA y promover el desarrollo de las capacidades de evaluación y diseño de rótulos que cumplan con esta normativa.
- ◆ Aprender a desarrollar el contenido nutricional (Nutrition Facts) de un producto alimenticio.
- ◆ Dar a conocer los nuevos cambios que regirán en los próximos años con respecto al etiquetado nutricional (FDA)

CONTENIDO

Marco regulatorio de la FDA

SECCIÓN N° 1:

REQUISITOS GENERALES PARA LA IMPORTACION

- ◆ Requisito de Establecimiento
- ◆ Notificación Previa
- ◆ Requisitos específicos (LACF/AF, lácteos)
- ◆ Proceso de importación (rechazos, alertas)

SECCION N° 2:

REQUISITOS DE INOCUIDAD

Lineamientos de las nuevas normas exigidas bajo FSMA y otras relacionadas al sector alimentario

- ◆ Inocuidad en productos hortofrutícolas (CFR 112)
- ◆ Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano (CFR 117) y de Consumo Animal (CFR 507)
- ◆ Programa de Verificación de Proveedores Foráneos (CFR 1, 11 y 111) y Programa Voluntario
- ◆ Contaminación Intencional - Defensa Alimentaria (CFR 121)
- ◆ Transporte Sanitario para Alimentos de Consumo Humano y Animal (CFR 1)
- ◆ Normas específicas: Pesca (CFR 123, LACF/AF (CFR 113/114), Jugos (CFR 120), Leche y Productos Lácteos (NCIMS)
- ◆ Alimentos reportables (Sección 417)

Requisitos de rotulado FDA

SECCION N° 1:

REQUISITOS GENERALES DE IMPORTACION FDA

SECCION N° 2:

PANEL PRINCIPAL DENOMINACION DE PRODUCTO CONTENIDO NETO

SECCION N° 3:

DECLARACION DE INGREDIENTES DECLARACION DE RESPONSABILIDAD

SECCION N° 4:

ETIQUETADO NUTRICIONAL

SECCION N° 5:

ALEGACIONES DEL CONTENIDO NUTRICIONAL

SECCION N° 6:

NUEVOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NUTRICIONAL FD



DIRIGIDO A:

Gerentes y jefes de Aseguramiento de la Calidad, gerentes y jefes de investigación y desarrollo, jefes y gerentes de exportación y logística de plantas de alimentos que exporten a los EE.UU.; diseñadores, consultores, estudiantes y público en general interesados en exportar alimentos a los EE.UU.

EXPOSITORES:

Ing. Patricia Franco Gallangos

- ◆ **Gerente de Asuntos Regulatorios de Grupo FS**, con 20 años de experiencias en regulación alimentaria, brinda soporte especializado a empresas importadoras y exportadoras en el cumplimiento de la normativa local y de los principales países de destino.
- ◆ Ingeniera en Industrias Alimentarias, egresada de la Universidad Nacional Agraria La Molina. Ha trabajado en proyectos de cooperación internacional para el desarrollo de competencias de funcionarios, profesionales de la industria y sector académico en aspectos técnico-normativo relacionados a la exportación de productos alimenticios a EE.UU: ADEX (Proyecto BID-ADEX en Perú) y Cámara de Comercio de Lima (Proyecto AL-INVEST IV Región Andina de la Comunidad Europea). Ha trabajado como punto de contacto de la AIB International (EE.UU).

Ing. Su-tze Liu Gonzales

- ◆ **Gerente y consultora del Área de Procesos Térmicos.** Involucrada en la validación de procesos y equipos, capacitación, inspección y auditoria a plantas conserveras y de procesamiento aséptico a nivel regional según la normativa FDA. Ha capacitado a empresas agro-exportadoras, industriales y de la pesca en Latino América; y a autoridades sanitarias en Perú (DIGESA) y en Colombia (INVIMA).
- ◆ Ingeniera en Industrias Alimentarias egresada de la Universidad Nacional Agraria La Molina de Perú con especialización en Gestión Empresarial. Diplomada en Gestión de la Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Cornell, EEUU. Ha cursado y aprobado cursos técnicos en procesamiento térmico con la Universidad de Louisiana y la Universidad de Purdue, EEUU. Está certificada como Instructor Líder en Controles Preventivos del FSPCA según las últimas regulaciones de la FDA (FSMA).
- ◆ Realizó una pasantía en la División de Baja Acidez y Acidificados para América Latina (Perú, Colombia, Ecuador y Chile). Ha trabajado en proyectos de cooperación internacional para el desarrollo de competencias de funcionarios, profesionales de la industria y sector académico en aspectos técnico-normativo relacionados al procesamiento térmico: DIGESA (Proyecto del Banco Mundial), INVIMA (USAID – Colombia 2006 y 2007), ADEX (Proyecto BID-ADEX en Perú) y Cámara de Comercio de Lima (Proyecto AL-INVEST IV Región Andina de la Comunidad Europea).

EL SEMINARIO INCLUYE:

- ◆ Material técnico - presentaciones y anexos de consulta (impreso y formato electrónico)
- ◆ Certificado de Participación
- ◆ Almuerzo y coffee break
- ◆ Estacionamiento (previa solicitud)

LUGAR Y HORARIO

- ◆ **GRUPO FS**
Av. Del Pinar 110 Of. 405, Chacarilla, Surco.
- Viernes **04 de Octubre** de 8:45 am a 5:30 pm

COSTO DE INSCRIPCIÓN

Tarifa Costo en Dólares por participante

- ◆ **Individual:**
US\$ 200.00 + IGV
- ◆ **Corporativa:**
(más de 3 participantes) US\$ 180.00 + IGV

Depósitos en el Banco de Credito BCP, cuenta corriente en Dolares **N° 194-1412926-1-88**
Interbancario **N° 002-1-94-001412926-188-90**

INFORMES E INSCRIPCIONES

- ◆ **On-line vía web:**
<http://www.grupofs.com/eventos.php>
- ◆ **Via correo electrónico:**
consultasfs@grupofs.com
- ◆ **Via telefónica:**
T. (511) 372-1734 / (511) 372-8182 Anexo 126