



# 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. 900 670 400 - [attcliente@iniciativasempresariales.com](mailto:attcliente@iniciativasempresariales.com)  
[www.iniciativasempresariales.com](http://www.iniciativasempresariales.com)

# Aplicación práctica de la Normativa FDA en materia alimentaria

## 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

Con más de 25 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan 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:

1 La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado.

2 *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.

3 *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en este curso.

4 *Trabajar* con más y diversos recursos que ofrece el entorno on-line.

# Aplicación práctica de la Normativa FDA en materia alimentaria

## 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** distribuidas en 8 módulos de formación práctica.

El material didáctico consta de:

### Manual de Estudio

Los 8 módulos contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

### Material Complementario

Cada uno de los módulos contiene material complementario que ayudará al alumno en la comprensión de los temas tratados. Encontrará también ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

## Aplicación práctica de la Normativa FDA en materia alimentaria

### 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 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.

# Aplicación práctica de la Normativa FDA en materia alimentaria

## 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.

### 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.

# Aplicación práctica de la Normativa FDA en materia alimentaria

## 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.

## 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.

# Aplicación práctica de la Normativa FDA en materia alimentaria

## 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.
- 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

### 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

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

### 6.2. Regla final sobre los programas de verificación de proveedores extranjeros (PVPE).

# Aplicación práctica de la Normativa FDA en materia alimentaria

## 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.



# Aplicación práctica de la Normativa FDA en materia alimentaria

## Autor

El contenido y las herramientas pedagógicas del curso 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 el equipo de tutores 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 finalizado el curso de forma satisfactoria, el alumno recibirá un diploma acreditando la realización del curso **APLICACIÓN PRÁCTICA DE LA NORMATIVA FDA EN MATERIA ALIMENTARIA**.

