

# FDA FOOD DEFENSE

FOOD DEFENSE BAJO LA NUEVA LEY DE  
ADULTERACION INTENCIONAL

*ANFACO-CECOPECA  
17 y 18 de enero de 2022*

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

# FDA FOOD DEFENSE

## Food Defense bajo la nueva Ley de Adulteración Intencional de EEUU

Modalidad de impartición:	A distancia a través de AULA VIRTUAL proporcionada por la docente.
Fechas:	El 17 y 18 de enero de 2022
Horario:	Lunes y martes de 09:00 a 14:00 y 15:00-18:00
Duración:	16 horas
Precio:	<b>Asociado ANFACO-CECOPESCA: 850€ (1.028,50€ I.V.A. incluido)</b> <b>No asociado: 975€ (1.179,75€ I.V.A. incluido)</b>
Bonificable:	Curso bonificable a razón de 208€/alumno
Impartición:	Dra. Tania A. Martínez, Lead Instructor para el FSPCA. Impartición en Castellano. Documentación en inglés <b>Curso Oficial validado por FSMA-FDA en modalidad a distancia</b>
Que incluye el precio:	- Material del curso - Realización de exámenes - <b>2 Diplomas acreditativos valorados en 120\$. Uno emitido por la FDA y otro emitido por DEMOS GLOBAL.</b>
Más información:	T. 986 469 301 o <a href="mailto:formacion@anfaco.es">formacion@anfaco.es</a> Ver instrucciones de inscripción al final del documento.
Descuentos	Los ex alumnos de ANFACO-CECOPESCA de cursos con homologación FDA de anteriores ediciones (SEAFOOD, BPCS, PCQI, SANITIZACIÓN...contarán con un <b>10% de descuento</b> sobre el precio.

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

La nueva Ley del FSMA/FDA, (EE. UU.) introduce grandes cambios que afectan a la industria nacional estadounidense, así como a la extranjera que exporte alimentos a EE.UU. El acto de Adulteración Internacional objeto de estudio en este curso, es el último que entró en vigor, en junio de 2021.

El curso explica y facilita en sesiones de prácticas, aquellas tareas en las que la Regla de Adulteración Intencional requiere que los individuos calificados en la defensa de los alimentos "hayan completado con éxito la formación para la función específica bajo un plan de estudios estandarizado reconocido como adecuado por la FDA "(21 CFR 121.4(c)(2)).

### **PROGRAMA FORMATIVO:**

- Fundamentos de la regla de adulteración intencional
- Contenido y como preparar los planes de defensa de los alimentos\*.
- Evaluación de las vulnerabilidades significativas.
- Tipos de actividades clave y obligatorias de analizar para la preparación del Plan de Defensa de los alimentos
- Curso de Adulteración Intencional de la FSPCA para la preparación de las evaluaciones y determinaciones de la Vulnerabilidad (IAVA)\*\*
- Identificación y explicaciones de las estrategias de mitigación de las vulnerabilidades significativas
- Componentes de gestión de las estrategias de mitigación de vulnerabilidades significativas.
- Reanálisis del plan de Defensa de los Alimentos para prevenir la adulteración intencional de los alimentos.

**DESTINATARIOS:** Estos cursos son imprescindibles para las personas que trabajan o supervisan un paso o proceso en las instalaciones de un alimento, como, por ejemplo: supervisores, responsables de producción, de planta, consultores de seguridad de los alimentos, responsables de calidad, gerentes de mantenimiento, limpieza y desinfección, etc. El curso es de especial interés para aquellas empresas que exporten parte de su producción a EE.UU.

**LUGAR, FECHAS Y HORARIOS:** El curso se celebrará a distancia a través de la plataforma habilitada por DEMOS GLOBAL (Tania Martínez)

- Lunes 17 y martes 18 de enero de 2021, de 09:00-14:00 y de 15:00-18:00

**EQUIPO DOCENTE:** **Dra. Tania Martínez.** Director DEMOS Global Group especializados en Seguridad Alimentaria en EEUU desde hace más de 28 años. Cuenta con una amplia experiencia docente en la industria alimentaria con respecto a los requisitos legales estadounidenses.

**OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO:** Para superar la acción formativa se exigirá una asistencia del 100% y superar las pruebas de evaluación. **Se obtendrán un certificado por parte de la FDA valorado en 60\$, y otro emitido por DEMOS GLOBAL valorado también el 60\$, ambos incluidos en la matrícula del curso.**

### **INSCRIPCIÓN:**

El plazo de inscripción estará abierto hasta el lunes 10 de enero o hasta cubrir las 8 plazas disponibles. Enviar la siguiente información a [formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

#### **1. [Ficha de inscripción cursos ANFACO-CECOPESCA](#)**

Una vez recibida la ficha de inscripción, se enviará factura proforma con el importe a ingresar para completar la inscripción.

**Más información:** Departamento de Formación, Tel. 986 469 301 o en los siguientes correos electrónicos: [formacion@anfaco.es](mailto:formacion@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 7 participantes.