



27 y 28 de abril

---

# REVISIÓN DE ETIQUETADO DE LA FDA PARA PRODUCTOS PESQUEROS

5 h



01

## PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

## METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

## OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

## PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

## MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

## PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

## TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

## INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



Zona interactiva

Haz clic en las secciones

# PRESENTACIÓN

La regulación de etiquetado de la FDA exige que todos los productos alimenticios que se comercialicen en EEUU cumplan con los requisitos diseñados tanto para el etiquetado comercial, como para la tabla de valores nutricionales. Para ayudar a garantizar que los productos del mar se procesen, etiqueten e importen correctamente, deben estar alineados de acuerdo con la regulación Seafood HACCP, teniendo en consideración la normativa de etiquetado y valores nutricionales para dichos productos. La entrada en vigor de la ley de FSMA (*Food Safety Modernization Act*), ha generado un incremento de las inspecciones de la FDA sobre la industria alimentaria.





## AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



## DOCENTE

---



## FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Lunes, 27 y martes 28 de abril de 2026  
De 11:00 a 13:30 horas ambos días  
(5 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CYTMA con más de 15 años de experiencia profesional.

REVISIÓN DE ETIQUETADO  
DE LA FDA PARA  
PRODUCTOS PESQUEROS



## METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO CYTMA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

## AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

## OBJETIVOS

01

Proporcionar los conocimientos necesarios para la comprensión del marco regulatorio de la FDA, y donde se encuentran los productos del mar.

02

Proporcionar los conocimientos necesarios para la comprensión de la regulación de etiquetado de la FDA.

03

Ofrecer información clave para garantizar el cumplimiento de las demandas regulatorias de etiquetado en el marco la FDA.

04

Exponer algunos ejemplos específicos de productos del mar.



# REVISIÓN DE ETIQUETADO DE LA FDA PARA PRODUCTOS PESQUEROS



## PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Esta jornada va dirigida al sector de productos pesqueros destinados al mercado EEUU. Recomendable para todas aquellas personas que trabajan en el sector, especialmente aquellas vinculadas a calidad, asuntos normativos y regulatorios.

# REVISIÓN DE ETIQUETADO DE LA FDA PARA PRODUCTOS PESQUEROS

## MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



## Revisión de etiquetados de la FDA para productos pesqueros (5h)

1. Introducción a la FDA.
2. ¿Por qué es importante comprender el etiquetado?.
3. ¿Qué constituye una buena etiqueta?.
4. Ejemplos y razones por las cuales la FDA considera un producto del mar “*mislabeled*” (etiquetado erróneamente).
5. *Import Alerts* y otras consecuencias de un etiquetado erróneo.
6. Nuevas regulaciones y actualizaciones.
7. RF sobre la revisión de la etiqueta nutricional.
8. RF sobre porciones, etiquetas en doble-columna, RACCs.
9. En el ámbito de marketing; debates sobre ‘healthy’ y ‘natural’.
10. Un recurso clave: la *Food Labelling Guide*.
11. ¿Qué entendemos por *Country of Origin*?
12. ¿En qué consiste la FALCPA?
13. Otras regulaciones específicas a tener en cuenta: Seafood HACCP.
14. Ejemplos de etiquetados del sector pesquero en USA.
15. La importancia del concepto “En seguridad alimentaria no hay secretos”.
16. Dudas y debate.
17. Listado de recursos interesantes.

# TARIFAS FORMATIVAS

## REVISIÓN DE ETIQUETADOS DE LA FDA PARA PRODUCTOS PESQUEROS

Asociado a ANFACO CYTMA:

200 € (Precio con IVA 242 €)

No asociado a ANFACO CYTMA:

245 € (Precio con IVA 296,45 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

**Formación bonificable**  
hasta un máximo de **65 €**  
por participante

# INSCRIPCIÓN



## Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



## Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.

# REVISIÓN DE ETIQUETADOS DE LA FDA PARA PRODUCTOS PESQUEROS

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

02

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO CYTMA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

# ANFACO-CYTMA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

[formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

