

WEBINAR



Nombre	LEY FSMA. REGLA FINAL PARA EL CULTIVO, RECOLECCIÓN, EMBALAJE, Y ACOPIO DE “PRODUCE – FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS” DESTINADAS AL CONSUMO HUMANO. FSMA, Food Safety Modernization Act, Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos
Descripción	<p>La Ley de Modernización de la FDA de Inocuidad de los Alimentos correspondiente a la Regla para Frutas y Hortalizas Frescas fue emitida en septiembre de 2014. Con la entrada en vigencia, para algunas granjas productoras su cumplimiento será en aproximadamente un año. La regla establece, por primera vez, unos estándares mínimos basados en ciencia durante la producción, cosecha, embalaje, y acopio de las frutas y verduras que se cultivan para el consumo humano, con el propósito de minimizar la contaminación que podría causar graves consecuencias para la salud, inclusive la muerte. La regla final es una combinación de la propuesta original y las revisiones indicadas en la propuesta suplementaria, con cambios adicionales de acuerdo con algunas recomendaciones sugeridas.</p> <p>Durante esta sesión de 120 minutos se revisará la Ley final de produce, definiciones clave, cobertura y exenciones, así como fechas de cumplimiento. Además de componentes, documentación necesaria para su soporte, relación con la regla de Controles Preventivos de Alimentos Procesados y su Impacto al comercio internacional</p>
Objetivos	<ul style="list-style-type: none">✓ Presentar las definiciones y términos que se aplican en esta regla.✓ Revisar los requisitos y las exenciones para frutas y hortalizas frescas.✓ Conocer los aspectos más relevantes para su cumplimiento.
Contenido	<ul style="list-style-type: none">✓ Ley final de produce.✓ Componentes y requisitos claves para el cumplimiento de la de la Regla final de Controles Preventivos para frutas y hortalizas frescas.✓ Pasos para la preparación e implementación de acuerdo con las fechas de cumplimiento y otros aspectos que contempla la regla. <p>Agenda Temática:</p> <ul style="list-style-type: none">• La Ley final de produce• Definiciones clave• Cobertura y Exenciones• Fechas de cumplimiento• Componentes: Subparte A, B, C, etc.• Documentación necesaria para su soporte• Relación con la regla de Controles Preventivos de Alimentos Procesados.• Impacto al comercio internacional
Fecha	Junio 02 de 2016 9 a 11 am hora de Colombia. 10 am a 12 pm hora de Chile. GMT-3.
Dirigido a	Gerentes y personal de la industria alimentaria a cargo de la exportación de frutas y hortalizas frescas hacia Estados Unidos; exportadores interesados en ingresar al mercado americano; consultores y auditores que quieran conocer cómo adaptarse a las nuevas reglas para este tipo de productos, entre otros.
Incluye	<ul style="list-style-type: none">✓ Chat y presentación para interactuar con el conferencista.✓ Conexión con los otros participantes virtuales.✓ Video disponible 48 horas después del evento.

WEBINAR



Conferencista	MARCOS X. SÁNCHEZ PLATA. Ph. D. El Dr Sánchez lleva más de 18 años dedicado al mejoramiento de capacidades en más de 20 países de Latinoamérica y el Caribe con enfoque en el apoyo técnico a entes oficiales y regulatorios, a la industria de los alimentos, los consumidores y la academia. En la actualidad es Instructor Líder en Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos de la Alianza FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance) y Coordinador del Grupo de Trabajo sobre Asistencia Técnica del Comité Internacional de la Alianza FSPCA. Hace parte del Cluster de Seguridad Alimentaria Global del Centro Internacional para la Excelencia en la Industria de Alimentos (ICFIE) de la Universidad Tecnológica de Texas (Texas Tech). Es Bioquímico Farmacéutico de la Universidad Central de Ecuador, con Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Maestría en Administración de Empresas (MBA) y Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Nebraska.
Costo	Webinar + Certificado: \$75.000 COP (Colombia) \$50 USD (fuera de Colombia)