

[FORMACIÓN PARA ACCEDER A MERCADOS EXTERIORES]

CNTA facilita a las empresas su comercialización en EE.UU.

El Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), ubicado en San Adrián (Navarra) organiza un curso de obligada realización de acuerdo a los requisitos que deben cumplir las industrias agroalimentarias que deseen exportar sus productos a Estados Unidos (EE.UU.)

César Marcos

Periodista

Los trámites para exportar productos agroalimentarios a EE.UU. no son sencillos por los numerosos requisitos que marca la normativa estadounidense controlada por la FDA (Food and Drug Administration). Entre ellos, la agencia americana exige que los procesos de elaboración en las Industrias Agroalimentarias que quieran exportar sus productos a EE.UU. estén supervisados por un técnico que haya obtenido la titulación del curso Better Process Control School (BPCS), impartido por una organización homologada por la agencia norteamericana.

A la cabeza de tramitaciones para exportar alimentos

Los requisitos que tienen que cumplir las empresas exportadoras no se limitan a la obtención del título recibido en el BPCS. De manera resumida, cuando una empresa decide exportar a EE.UU. tiene que registrarse como empresa y debe registrar y validar sus procesos de fabricación. En

este sentido, CNTA es una autoridad de procesos que proporciona servicio integral para que las Industrias Agroalimentarias cumplan con los requisitos exigidos por la agencia americana. El Centro Tecnológico ubicado en San Adrián está reconocido por la FDA como la entidad española que más expedientes tramita con éxito para las industrias españolas que exportan sus productos alimenticios a EE.UU.

Estados Unidos sigue siendo prioritario para el sector agroalimentario español porque es la primera economía mundial y absorbe un 16% del total de las importaciones mundiales y porque tiene un mercado de 293 millones de consumidores con alto poder adquisitivo. Aún y todo, es todavía un mercado potencial para las empresas españolas y las navarras en particular.

Avance del curso BPCS

El Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria, ubicado en San Adrián (Navarra), organiza en sus instalaciones una nueva edición del BPCS. Un curso, que se celebrará los próximos días 22, 23, 24 y 25 de junio, de obligada realización para todas aquellas empresas de alimentos acidificados o de baja acidez tratados

térmicamente: conservas vegetales, pescado y carne, de acuerdo a las exigencias definidas por la FDA y el USDA (United States Department of Agriculture).

El curso organizado por el CNTA contará con la participación de la Universidad de Clemson (EE.UU.), universidad americana reconocida por la FDA para impartir oficialmente este tipo de acciones formativas, y estará supervisado por personal de la FDA.

El CNTA es la entidad española que más expedientes tramita con éxito para las industrias españolas que exportan sus productos alimenticios a EE.UU.

El CNTA espera reunir a más de medio centenar de técnicos procedentes de empresas regionales, nacionales e internacionales de los sectores de las conservas vegetales tradicionales, aceitunas de mesa, conservas de pescado, productos procesados en aséptico, entre otros.

Más Información:

Tel.: 948 070 840

www.cnta.es

la etiqueta del beneficio



Consultoría en Gestión Comercial y Marketing

especializada en el sector agrario

Le proporcionamos las estrategias, los sistemas y las herramientas para que consiga aumentar su **BENEFICIO**



+ ventas
+ precio
+ clientes
+ ...

nuestros consultores tienen experiencia en la comercialización agraria

info@marketingagrario.com

www.marketingagrario.com

968 900 003