




Subtema: Exigencias para Exportar Alimentos a Estados Unidos

Exigencias para Exportar Alimentos a Estados Unidos	
	¡Hola, Exporberto!
	¡Hola, Víctor! ¿Cómo estás? Te escucho contento, ¡significa que todo va bien! ¡Será porque el sector agronegocios se ha convertido en una de las actividades más importantes del país!
	Sí, Exporberto. ¡Estoy muy motivado porque me acaban de hacer un pedido de palta de Estados Unidos! ¡Les ha gustado mi producto!
	¡Qué buena noticia! Es un mercado muy importante. Pero, debes tener en cuenta que todos los exportadores de alimentos tienen que cumplir con las normas de inocuidad establecidas por la FDA. Ahora me encuentro visitando varios stands de la feria. Si te parece, nos encontramos al mediodía en la zona de comidas y te explico con más detalle sobre las normativas de Estados Unidos.
	De acuerdo, Exporberto. Nos vemos ahí entonces.
	¡Qué tal, Víctor! ¡Qué gusto verte!
	¡Igualmente, Exporberto! Sabes, quedé muy interesado en lo que me comentaste sobre las normativas de la FDA. ¿Me puedes dar más detalles?
	Por supuesto. Ante todo, debes saber que la FDA es la autoridad de seguridad alimentaria en Estados Unidos. Sus siglas en inglés significan "Administración de Alimentos y Medicamentos" y su objetivo es cuidar la salud de los consumidores en Estados Unidos.
	¡Qué interesante! Por favor, explícame, ¿cuáles son las principales normas que deben cumplirse?
	Para la exportación de alimentos en general, es necesario cumplir con la Ley contra el Bioterrorismo y la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos.
	¡Wow! Déjame tomar nota.

	<p>Te explico.</p> <p>La Ley contra el Bioterrorismo establece que es necesario que las empresas exportadoras tengan registrada ante la FDA la instalación donde se elaboró o envasó el alimento. A eso se le llama Registro de Instalación Alimenticia. También se necesita que envíen una Notificación Previa de los productos que van a ser exportados a Estados Unidos.</p>
	<p>Vamos por partes. Explícame primero sobre el registro de instalaciones alimenticias.</p>
	<p>Las instalaciones de alimentos son aquellas que están dedicadas a la fabricación, procesamiento, empaque o almacenamiento de alimentos para la venta en los Estados Unidos.</p> <p>Toda empresa que vaya a exportar alimentos debe estar registrada ante la FDA a través de su plataforma virtual.</p>
	<p>Y, ¿sabes cómo accedo a la página web donde se encuentra esa plataforma?</p>
	<p>Sí, claro. La página web es www.access.fda.gov. Primero, tienes que crear una cuenta para identificarte como usuario, ya sea como exportador, productor o dueño de la instalación de alimentos.</p> <p>Todas estas gestiones son gratuitas.</p>
	<p>¿Y es ahí donde debo registrar la instalación de alimentos?</p>
	<p>Así es, y una vez que termines de registrar la información, el sistema te brindará un código de 11 dígitos que será la identificación de la instalación de alimentos.</p>
	<p>¡Ahh, entiendo! Mencionaste también que era necesario enviar una Notificación Previa a la FDA sobre los productos a ser exportados...</p>
	<p>Correcto. Cualquier exportación de alimentos con destino a los Estados Unidos tiene que notificarse a la FDA, previamente a la llegada del producto, ya sea por vía marítima, aérea o terrestre.</p> <p>A esto se le llama Notificación Previa. Si no cumples, tu mercancía corre el riesgo de ser rechazada o quedar inmovilizada en la aduana americana, lo cual podría generar sobre costos.</p> <p>Asimismo, tu reputación como exportador puede empañarse en caso tu empresa aparezca en el reporte de rechazos de la FDA, lo que podría afectar tus futuras ventas.</p>
	<p>¡Uy, no quisiera aparecer en ese reporte de rechazos!... Sobre todo ahora que voy a empezar a exportar a ese mercado y necesito generar confianza en mis compradores con los productos que ofrezco.</p>

	<p>¡Así es, Víctor! Hasta aquí, tienes lo referente a la Ley contra el Bioterrorismo. Pero también tienes que considerar la Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos.</p>
	<p>¡Cierto!... Coméntame sobre ella.</p>
	<p>Esta ley es conocida como FSMA y cuenta con 7 normas que se han ido aprobando en los últimos años.</p> <p>Tienen alcance en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde el campo hasta su distribución. Para el caso de alimentos de consumo humano, frescos y procesados, hay dos normas que debes tener en cuenta.</p> <p>La primera es La Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos, y la segunda es La Norma de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano.</p>
	<p>Seguramente, para cumplir con estas normas voy a tener que implementar algunas recomendaciones ya establecidas.</p>
	<p>¡Así es, Víctor!</p>
	<p>Necesito saber más sobre estas normativas.</p>
	<p>¿Qué te parece si mejor vamos al seminario que dará PROMPERÚ aquí en la feria, hoy por la tarde? Ahí explicarán sobre los requisitos a tenerse en cuenta cuando se exporta a los Estados Unidos.</p>
	<p>¡Perfecto! Entonces nos vemos ahí.</p>