



## WEBSEMINAR - MASTERCLASS

# INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA (Toluca Lerma, México)

## DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Cualquier empresa que exporte o desee exportar a los Estados Unidos de América debe cumplir con los requisitos establecidos por la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) que entró en vigor en 2016. En su cumplimiento, es indispensable que las empresas exportadoras cuenten con personal con las competencias para la función de Individuo Calificado en Controles Preventivos (ICCP).

- Este Curso busca desarrollar las competencias y habilidades que debe reunir el ICCP entre las que se incluyen:
- Revisión y/o Supervisión del Plan de Inocuidad Alimentaria.
- Validación de los Controles Preventivos.
- Revisión de los Registros de Control.
- Revisión del Plan de Seguridad e Inocuidad Alimentaria.

## OBJETIVOS

- Conocer la nueva regulación de la FDA sobre las Buenas Prácticas de Manufactura y Controles Preventivos Basados en el Riesgo ? CFR 21, Parte 117.
- Conocer el nuevo concepto de Controles Preventivos y su interacción con el Plan de Inocuidad Alimentaria.
- Conocer las funciones y responsabilidades del ICCP:
- Ser capaz de identificar los Controles Preventivos en su organización.
- Llevar a cabo el Análisis de Peligros.
- Desarrollar/Actualizar el Plan de Inocuidad Alimentaria.
- Obtener constancia digital otorgado por la FSPCA como ICCP\* (opcional)

## DIRIGIDO A

Líder de Inocuidad, Responsable de Calidad o personal involucrado en la producción, fabricación, procesamiento, empaqueo o almacenamiento; así como a público en general, consultores, auditores y capacitadores que presten apoyo en empresas de productos alimenticios destinados al consumo humano en EEUU.

### Organizado por:

Intedya - Oficina Toluca Lerma



### FECHA/S DEL EVENTO

19/10/2018



### LUGAR

SALA DE WEBINARS de  
INTEDYA  
SALA DE WEBINARS de  
INTEDYA



### HORARIO

19, 20, 26, 27 de octubre y 02  
de noviembre. 16:00 a 20:00 h  
(España)



### MÁXIMO PARTICIPANTES

50



### PRECIO

450 USD (en MXN al tipo de  
cambio) +IVA



Solicitar **Información Adicional**

**Certificado Digital otorgado por la FSPCA como INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS (ICCP)\* \*Los participantes que superen con éxito el curso deberán abonar 50 USD a la FDA para la obtención de constancia emitida por la FSPCA.**

A hand in a blue denim shirt points towards a wall decorated with various colored gears (red, orange, teal, grey). A smartphone is visible in the lower right corner of the image.

## WEBSEMINAR - MASTERCLASS

# INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA (Toluca Lerma, México)

## TEMARIO

Capítulo 1: Introducción al Curso y a los Controles Preventivos.

Capítulo 2: Generalidades del Plan de Inocuidad Alimentaria.

Capítulo 3: Buenas Prácticas de Manufactura y Otros Programas Prerrequisitos.

Capítulo 4: Peligros Biológicos de Inocuidad Alimentaria.

Capítulo 5: Peligros Químicos, Físicos y de Motivación Económica de Inocuidad Alimentaria.

Capítulo 6: Pasos Preliminares para el Desarrollo del Plan de Inocuidad Alimentaria.

Capítulo 7: Recursos para Preparar Planes de Inocuidad Alimentaria.

Capítulo 8: Determinación del Análisis de Peligros y Controles Preventivos.

Dinámica 1 Realizar el Análisis de Peligros para un Producto.

Capítulo 9: Controles Preventivos de Proceso.

Capítulo 10: Controles Preventivos con Alimentos Alérgenos.

Dinámica 2 Identificación de Alérgenos y Fuentes de Contaminación.

Capítulo 11: Controles Preventivos de Saneamiento.

Capítulo 12: Controles Preventivos con Proveedores.

Dinámica 3 Selección y Evaluación de Proveedores.

Capítulo 13: Procedimientos de Verificación.

Dinámica 4 Definición de Mecanismos de Verificación.

Capítulo 14: Procedimientos de Documentación y Registro.

Capítulo 15: Plan de Retiro de Producto de Mercado.

Capítulo 16: Generalidades de la Regulación

(CFR 117) Buenas Prácticas de Manufactura Actualizadas y Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano.



## CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2019

**Seminario on-line: Gestión de seguridad para la cadena de suministros ISO 28001**

**Fecha/s:** 29/03/2019  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

**INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA**

**Fecha/s:** 29/03/2019  
16:00 Hora Española (29 y 30 de...  
**Precio:** 400 EUR/450 USD

**Seminario on-line: Identificación y evaluación de riesgos para el blanqueo de capitales**

**Fecha/s:** 28/03/2019  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

**Seminario on-line: Prevención del Fraude en la Industria Alimentaria**

**Fecha/s:** 22/03/2019  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

**Seminario on-line: Requisitos clave IATF 16949**

**Fecha/s:** 15/03/2019  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

**Seminario on-line: ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de sistemas de gestión. Principales**

**Fecha/s:** 22/02/2019  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

**Seminario on-line: Certificación de empresa saludable**

**Fecha/s:** 21/02/2019  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

**Seminario on-line: Actualización ISO 22000:2018**

**Fecha/s:** 19/02/2019  
16:00 Hora Española (19 y 20 de...  
**Precio:** 70

**Seminario on-line: Descripción y aplicación de ISO/IEC 17025:2017 a laboratorios de ensayo, calibra**

**Fecha/s:** 14/02/2019  
16:00 - 20:00 Hora Española  
**Precio:** 120

### CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

### VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

### FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.