



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 Certificado Digital otorgado por la FSPCA como ICCP* (pago extra a la FDA)

DIRIGIDO A

Líder de Inocuidad, Responsable de Calidad o personal involucrado en la producción, fabricación, procesamiento, empackado 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 del certificado oficial como ICCP emitido 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 2018

Integración de sistemas bajo estructuras de ALTO NIVEL

Fecha/s: 14/12/2018
16:00 Hora Española
Precio: 70

Nueva versión BRC FOOD SAFETY 8

Fecha/s: 15/11/2018
16:00 Hora Española
Precio: 70

Fallos y debilidades habituales en los sistemas de compliance

Fecha/s: 15/11/2018
16:00 Hora Española
Precio: 70

FSSC v.4.1GAP con ISO 22000:2018

Fecha/s: 09/11/2018
16:00 Hora Española
Precio: 70

Conferencia - Ley 27401 y Planes de Integridad, perspectivas en materia de normalización internacio

Fecha/s: 29/10/2018
18:30 hs
Precio: Gratuito

Resolución de no conformidades y desviaciones en auditorías de certificación

Fecha/s: 25/10/2018
16:00 Hora Española
Precio: 70

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

Fecha/s: 19/10/2018
16:00 - 20:00 Hora Española (19...
Precio: 400 EUR/450 USD

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

Fecha/s: 19/10/2018
16:00 - 20:00 Hora Española(19...
Precio: 400 EUR/450 USD

Seminario on-line: Integración de ISO 45001 en un sistema de gestión de calidad (ISO 9001) y medioam

Fecha/s: 18/10/2018
16:00 Hora Española
Precio: 70

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.