



VIDEO CONFERENCIA

Curso on-line: INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Los próximos días **1, 2, 8, 9 y 15 de junio**, Intedya impartirá una interesante actividad formativa, sobre **INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA**.

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**.

DIRIGIDO A

Líder de Inocuidad, Responsable de Calidad o personal involucrado en la producción, fabricación, procesamiento, empacado 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.



FECHA/S DEL EVENTO

01/06/2018 al 15/06/2018



LUGAR

SALA DE WEBINARS de INTEDYA. SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



HORARIO

16:00 Hora Española



MÁXIMO PARTICIPANTES

50



PRECIO

400 EUR/450 USD



Solicitar **Información Adicional**

Certificado Digital otorgado por la FSPCA como INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS (ICCP).

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.

VIDEO CONFERENCIA

Curso on-line: INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA

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 2024

**Gestión de conflictos de intereses.
Estrategias y soluciones**

Fecha/s: 20/06/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

**ESG: ¿Cómo establecer un análisis
de Materialidad?**

Fecha/s: 06/06/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

**Exigencias y Oportunidades de la
normalización en el Sector
Alimentario**

Fecha/s: 29/05/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

**Simplificando de forma
extraordinaria y eficiente, LA
GESTIÓN DE PROVEEDORES y LA
CADENA DE SUMINIST**

Fecha/s: 22/05/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

**Aplicación de nuevos controles en la
Transición ISO 27001:2013 a ISO
27001:2022**

Fecha/s: 16/05/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Food Defense

Fecha/s: 09/05/2024
16:00 a 19:00 Hora española
Precio: 70 EUR

**Compliance y Fraude: Nueva ISO/DIS
37003 Sistemas de gestión de
control del fraude**

Fecha/s: 25/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

**FSSC 22000, todo lo que necesitas
saber de la nueva versión 6**

Fecha/s: 24/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

**ISO/FDIS 53800. Conoce la Primera
Norma ISO de igualdad de género
para las organizaciones**

Fecha/s: 22/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

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.