Intedya
International Dynamic Advisors



MASTERCLASS

Curso: INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA (Rosario, Argentina)

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Los próximos días **29 y 30 de marzo, 5, 6 y 12 de abril**, Intedya impartirá una interesante actividad formativa, sobre **INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según los 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 ÂÂ– 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
29/03/2019

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

HORARIO
12:00h Hora Argentina

MÁXIMO PARTICIPANTES
50

PRECIO
Arg $ 18450

Solicitar **Información Adicional**

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



MASTERCLASS

Curso: INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA (Rosario, Argentina)

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.

Intedya
International Dynamic Advisors



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.