Intedya
International Dynamic Advisors



MASTERCLASS / ON-LINE

INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA (Valencia, España)

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 el nuevo concepto de Controles Preventivos y su interacción con 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.

Organizado por:
Intedya Internacional

FECHA/S DEL EVENTO
11/10/2019

LUGAR
SALA DE WEBINARS de INTEDYA
SALA DE WEBINARS de INTEDYA

HORARIO
11, 18, 19, 25, y 26 de octubre de 2019, de 16:00 - 20:00h hora española

MÁXIMO PARTICIPANTES
50 Participantes

PRECIO
400 € + IVA

Solicitar **Información Adicional**

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



MASTERCLASS / ON-LINE

INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA (Valencia, España)

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.