



MASTERCLASS

INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA (Central México)

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Los próximos días **8,15,16,22,23 de Mayo**, 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 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, empaquetado 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

08/05/2020



LUGAR

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



HORARIO

8,15,16,22,23 de Mayo 2020
9:00 am a 12:00 pm



MÁXIMO PARTICIPANTES

100 asistentes



PRECIO

\$10,179.00



Solicitar **Información Adicional**

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. Cada persona debe conectarse con un solo usuario a través de conexión única a Internet. Certificado Oficial otorgado por la FSPCA como INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS (ICCP).



MASTERCLASS

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

Capítulo 9: Controles Preventivos de Proceso.

Capítulo 10: Controles Preventivos con Alimentos Alérgenos.

- **Dinámica 1** Identificación de Alérgenos y Fuentes de Contaminación.

Capítulo 11: Controles Preventivos de Saneamiento.

Capítulo 12: Controles Preventivos con Proveedores.

- **Dinámica 2** Selección y Evaluación de Proveedores.

Capítulo 13: Procedimientos de Verificación.

- **Dinámica 3** 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 2020

**Requisitos de la norma ISO 27701
(Extensión de ISO 27001 para la
gestión de información de privacidad)**

Fecha/s: 26/06/2020
16:00 Hora Española
Precio: 70

**Canal denuncias (Nueva Directiva
Europea 2019/1937)**

Fecha/s: 25/06/2020
16:00 Hora Española
Precio: 70

**ISO 10002 Gestión de la calidad.
Satisfacción del cliente. Directrices
para el tratamiento de quejas**

Fecha/s: 12/06/2020
16:00 Hora Española
Precio: 70

**Objetivos de Desarrollo Sostenible
(ODS 2030) e integración con la
actividad de la organización.**

Fecha/s: 03/06/2020
16:00 Hora Española
Precio: 70

**Curso de delitos penales con
responsabilidad para la persona
jurídica y su identificación en el marc**

Fecha/s: 29/05/2020
16:00 Hora Española
Precio: 70

Alérgenos: Gestión y etiquetado

Fecha/s: 28/05/2020
16:00 Hora Española
Precio: 70

**Taller de Identificación y gestión
avanzada de indicadores**

Fecha/s: 27/05/2020
16:00 Hora Española
Precio: 70

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

Fecha/s: 08/05/2020
16:00 Hora Española (08,15,16,22,23...
Precio: 400 EUR/450 USD

**Esquemas emergentes de blanqueo
de capitales**

Fecha/s: 05/05/2020
15:00 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.