



MASTERCLASS

INDIVIDUO CUALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA (LA PAZ, BOLIVIA)

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Los próximos **días 12, 13, 19, 20 Y 26 de noviembre**, 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, empaque 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
12/11/2020



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



HORARIO
días 12, 13, 19, 20 Y 26 de
noviembre de 10h a 14h hora
Bolivia.



MÁXIMO PARTICIPANTES
50 asistentes



PRECIO
414.29 US\$



Solicitar **Información Adicional**

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



MASTERCLASS

INDIVIDUO CUALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA (LA PAZ, BOLIVIA)

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 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.