

MASTERCLASS

Individuo Cualificado en Controles Preventivos (ICCP) en la industria alimentaria según requisitos de la FSMA-FDA

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 Cualificado 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

12, 13, 19, 20 Y 26 de
noviembre de 16:00 a 20:00 h



MÁXIMO PARTICIPANTES

50



PRECIO

450 € + IVA



Solicitar **Información Adicional**

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



MASTERCLASS

Individuo Cualificado en Controles Preventivos (ICCP) en la industria alimentaria 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.

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.