



ON LINE

## Curso on-line: INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS , según requisitos de la FSMA-FDA

### DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Los próximos días **27,28 de Octubre y 3,4 y 10 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 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 del **Individuo Calificado en Controles Preventivos(ICCP).**

### OBJETIVOS

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**

### DIRIGIDO A

Líder de Inocuidad, Responsable de Calidad o personal involucrado en la producción, fabricación, procesamiento, empaçado 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**

27/10/2017



**LUGAR**

SALA DE WEBINARS INTEDYA



**HORARIO**

16:00 A 20:00



**MÁXIMO PARTICIPANTES**

50



**PRECIO**

400 EUROS



Solicitar **Información Adicional**

**CERTIFICADO DIGITAL OTORGADO POR LA FSPCA como INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS( ICCP)**

A hand in a blue denim shirt points towards a wall decorated with various colored gears (red, orange, teal, grey). A smartphone is visible in the lower right corner of the image.

ON LINE

## Curso on-line: INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS , 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 Mnaufactura y Otros Programas y 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 2: Identificación de Alérgenos y Fuentes de Contaminación

Capítulo 11: Controles Preventivos de Saneamiento

Capítulo 12: Controles Preventivos con Proveedores

Dinámica3: 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



## 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.