



**PRESENCIAL**

## Medellín: Curso Oficial en materia de seguridad preventiva en la alimentación según Requisitos de FDA de los EE.UU. (Ley FSMA)

### 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/Taller 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

1. Conocer la nueva regulación de la FDA sobre las Buenas Prácticas de Manufactura y
2. Controles Preventivos Basados en el Riesgo ? CFR 21, Parte 117.
3. Conocer el nuevo concepto de Controles Preventivos y su interacción con el Plan de Inocuidad Alimentaria.
4. 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.**

### 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



#### FECHA/S DEL EVENTO

09/10/2017



#### LUGAR

**Binn Hotel**

Carrera 25 #10-51 Transversal Superior Medellín



#### HORARIO

8:00 am - 5:00 pm



#### MÁXIMO PARTICIPANTES

45



#### PRECIO

Ver casilla observaciones



Solicitar **Información Adicional**

**TITULACIÓN OFICIAL COMO INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS**

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.

**PRESENCIAL**

## **Medellín: Curso Oficial en materia de seguridad preventiva en la alimentación según Requisitos de FDA de los EE.UU. (Ley FSMA)**

### **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"



## 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.