Intedya
International Dynamic Advisors



9
OCTUBRE
2017

Horario
De
8:00 am - 5:00 pm

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, empacado 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.

Ubicación
Binn Hotel

Máx de participantes
45 personas

Precio
Ver casilla observaciones

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente

Solicitar **más información**

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 olaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.



Intedya
International Dynamic Advisors



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"

Observaciones Especiales

Fecha del curso: 9, 10 y 11 de Octubre de 2017

Valor Inscripción Por Participante: COP 1.700.000 Pago antes del 15 de Septiembre 2017: COP 1.550.000 Tarifa Empresarial a partir de 3 personas: COP 1.450.000 Todos los precios incluyen IVA

CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

Seguridad de la Información en la industria Automotriz TISAX – Niveles, Registro y Elementos clave d

Fecha/s: 16/12/2026

16:00 a 17:30 Hora española

Precio: 70 EUR

Canal Ético: ¿Obligación, Riesgo u Oportunidad?

Fecha/s: 09/12/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

De la seguridad a la conformidad legal en privacidad: integración ISO 27701 en Sistemas de Gestión d

Fecha/s: 26/11/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

Cómo hacer una matriz de riesgos LAFT

Fecha/s: 25/11/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR