



WEBSEMINAR EN VIVO

**INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS - ICCP - según
requisitos de la FSMA-FDA**

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Los próximos días **7, 8, 14, 15 y 21 de Octubre**, 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)**.

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.

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.
- **Llevar a cabo** el Análisis de Peligros.
- **Conocer** el nuevo concepto de Controles Preventivos y su interacción con el Plan de Inocuidad Alimentaria.
- **Ser capaz de** identificar los Controles Preventivos en su organización.
- **Conocer** las funciones y responsabilidades del ICCP.
- **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
07/10/2021



LUGAR
SALA DE WEBINARS de
INTEDYA
SALA DE WEBINARS de
INTEDYA



HORARIO
7, 8, 14, 15 y 21 de Octubre de
16 a 20h



MÁXIMO PARTICIPANTES
50 participantes



PRECIO
400 EUR



Solicitar **Información Adicional**

**Curso homologado para acceder al
Certificado Digital otorgado por la
FSPCA como INDIVIDUO CALIFICADO
EN CONTROLES PREVENTIVOS
(ICCP).**



WEBSEMINAR EN VIVO

INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS - ICCP - 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.