



## MASTERCLASS

# Individuo Cualificado en controles preventivos (ICCP) en la industria alimentaria según requisitos de la FSMA-FDA

## DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Los días 12,13,19,20 y 26 de mayo a las 16:00 horas , Intedya impartirá una actividad formativa, sobre INDIVIDUO CALIFICADO EN

CONTROLES PREVENTIVOS según los requisitos de la FSMA-FDA.

Este curso tiene una duración de 20 horas lectivas a desarrollar en 5 sesiones mediante la asistencia en vivo en la sala de videoconferencias

INTEDYA.

Cualquier empresa que exporte o desee exportar a los EEUU debe cumplir con los requisitos establecidos por la Ley de Modernización de la

Inocuidad Alimentaria (FSMA). 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) .

La Ley FSMA aplica a todas las empresas que fabriquen, manipulen, guarden, procesen o empaqueten alimentos o suplementos dietéticos para

consumo humano, y exporten a los EEUU.

## OBJETIVOS

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, empaquetado 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

12/05/2022



### LUGAR

SALA DE WEBINARS de INTEDYA.SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



### HORARIO

12,13,19,20 y 26 de mayo a las 16:00 horas 16:00 Hora Española



### MÁXIMO PARTICIPANTES

100



### PRECIO

450



Solicitar **Información Adicional**

**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 dotándolas de un enorme valor agregado e incrementando su prestigio**

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

## 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

### Digitalización del Compliance

**Fecha/s:** 25/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Conoce los 3 distintivos de Igualdad de INTEDYA Health Management

**Fecha/s:** 19/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Seguridad en la Cadena de Suministro de Hardware, Software y Servicios TIC

**Fecha/s:** 18/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Calibración de equipos, evaluación de resultados y aseguramiento de la trazabilidad metrológica en I

**Fecha/s:** 12/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Gestión de Crisis Alimentarias

**Fecha/s:** 11/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Auditorías No Anunciadas

**Fecha/s:** 05/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### IATF 16949: Plan de Control, 1ª Edición

**Fecha/s:** 23/08/2024  
16:00 a 19:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### IATF 16949: APQP 3ª Edición-Planeación Avanzada de la Calidad

**Fecha/s:** 16/08/2024  
16:00 a 19:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Infinity. – Digitalización de actividades, procesos y flujo de información de una organización.

**Fecha/s:** 08/08/2024  
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.