



IAVA- FSPCA

Curso FOOD DEFENSE – Idioma Español

Intentional Adulteration Conducting Vulnerability Assessment – IA Rule.

OFERTA ACADÉMICA

Diseñado para el personal de organizaciones involucradas, directa o indirectamente, en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaque y almacenamiento de productos alimenticios destinados a los Estados Unidos

Curso desarrollado por la FSPCA, bajo currículo estandarizado de FDA.

La capacitación se desarrolla conforme a la estrategia de Mitigación para Proteger los Alimentos Contra la Adulteración Intencional (21 CFR 121) IA Rule, establecida en la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA).

Contact

Nombre Rosa Amézquita
Telefono +57 310 300 7369
Email aliadoscima@gmail.com
Website www.aliadoscima.com





Objetivos del curso

- Comprender los principios de la estrategia de mitigación contra la adulteración intencional (IA Rule – 21 CFR 121).
- Capacitar al personal en la metodología KAT para la evaluación de vulnerabilidades.
- Cumplir con los requisitos regulatorios exigidos por la FDA bajo la FSMA.
- Obtener la formación oficial bajo el currículo estandarizado del FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance).

IAVA- FSPCA

Intentional Adulteration Conducting Vulnerability Assessment - IA Rule.

Este curso de la FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance) capacita a los participantes en la realización de evaluaciones de vulnerabilidad conforme a la Regla de Adulteración Intencional (IA Rule – 21 CFR Parte 121), parte de la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) de la FDA.

Es fundamental para empresas que elaboran, procesan, empacan o almacenan alimentos destinados a EE. UU., ya que permite identificar puntos críticos susceptibles a actos de adulteración intencional por motivos económicos, ideológicos o de otro tipo, y establecer medidas de mitigación eficaces.

Al completar el curso, los participantes comprenderán los principios del enfoque de defensa alimentaria y podrán liderar o contribuir a la implementación de planes de mitigación que cumplan con los requisitos regulatorios exigidos por la FDA para exportar alimentos a Estados Unidos.

Contenido temático

01

Fundamentos de la
Regla de Adulteración
Intencional

02

Metodología KAT para
Evaluación de
Vulnerabilidades (IAVA).

03

Estrategias de
Mitigación

04

Plan de Defensa
Alimentaria

05

Reanálisis y manejo de
componentes

Datos generales del curso



Fechas:

A convenir



Horario:

8:00 am a 5:00 pm



Modalidad:

Virtual sincrónica (en tiempo
real)



Material:

Manual, talleres, guías y
cuadernillo de trabajo. Digital



Capacitador:

Lead Instructor FSPCA Intentional
Adulteration Vulnerability
Assessments (21CFR121).

Jorge Descalzo

*certificado Instructor n.º e7211367-
e445-48fe-8286-0858fc186993*



Inversión:

10% descuento a partir de tres personas pertenecientes a la
misma empresa

Fecha límite de inscripción: **A convenir**



*Sí requieres curso presencial contacta y pregunta por
descuentos grupales. Rosa Amézquita ☎ +57 310 300 7369*