



**VIDEO
CONFERENCIA**

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

27

OCTUBRE

2017

Horario

De 16:00 Hora Española



Descripción del evento

Los próximos días **27, 28 de Octubre y 3, 4 y 10 de Noviembre**, 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)**.

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.
- 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.



Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



Máx de participantes

50 personas



Precio

400

EUR/450 USD

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

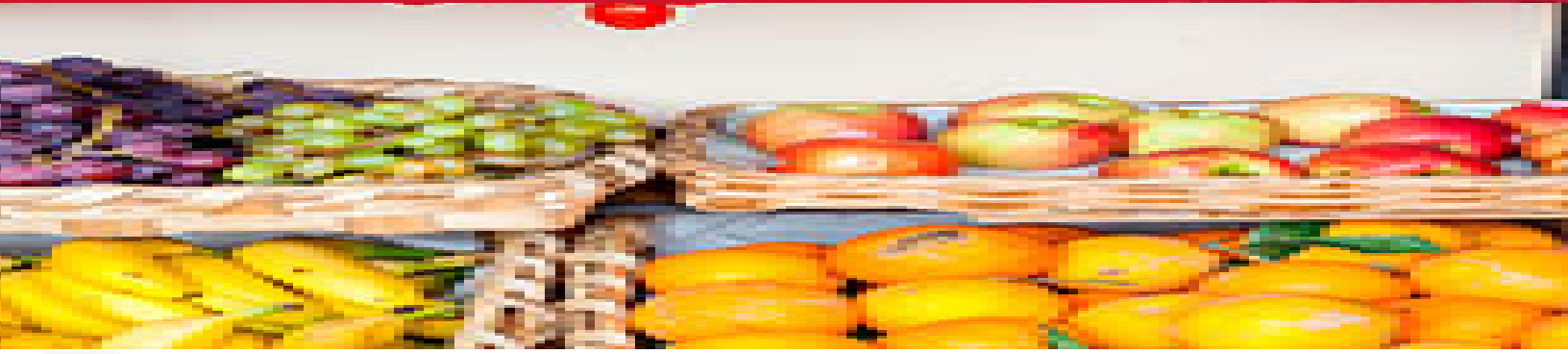
Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.



FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.





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

Los participantes que superen con éxito el curso deberán abonar 50 USD a la FDA para la obtención del certificado oficial como ICCP emitido por la FSPCA. Cada persona debe conectarse con un solo usuario a través de conexión única a Internet.



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

<p>Prevención del lavado de activos: claves para su detección y gestión en España y Latinoamérica</p>	<p>Gestión avanzada de procesos: cómo transformar el mapa de procesos en una herramienta real de direcc</p>	<p>ISO/UNPD 53001. La norma para contribuir a los ODS ya es una realidad</p>
<p>Fecha/s: 30/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 24/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 23/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>Auditoría Integrada ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001: claves para superar auditorías con éxito y mejo</p>	<p>Serie ISO 22002: Requisitos de los Programas Prerrequisitos para la Industria Alimentaria</p>	<p>Integración de ISO 42001 en ISO 27001 - El marco de referencia para la nueva seguridad de la informa</p>
<p>Fecha/s: 09/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 02/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 19/08/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>El desperdicio alimentario en los sistemas de gestión: retos y oportunidades</p>	<p>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Exce</p>	<p>ISO 9001:2026 cuenta atrás hacia la publicación: cambios confirmados del FDIS y cómo preparar la tra</p>
<p>Fecha/s: 15/07/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 25/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española Precio: 70 EUR</p>