Intedya
International Dynamic Advisors



19
OCTUBRE
2018

Horario
De
16:00 - 20:00 Hora Española
(19 de Octubre

MASTERCLASS

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

Descripción del evento

Los próximos días **19,20,26,27 de Octubre y 02 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, 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
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 olaboración 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

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

Estándares de Huella de Carbono de organización: Diferencias y similitudes entre GHG Protocol e ISO

Fecha/s: 24/11/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR