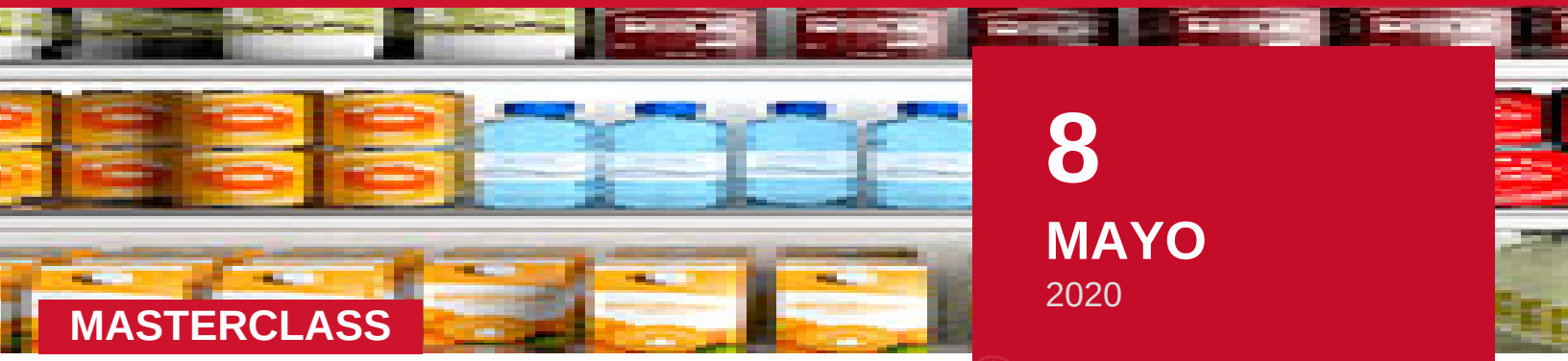
Intedya
International Dynamic Advisors



MASTERCLASS

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

**8**
**MAYO**
2020

**Horario**
De 16:00 Hora Española
(08,15,16,22,23 de Mayo)

## Descripción del evento

Los próximos días 08,15,16,22,23 de Mayo 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
100 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.
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.

## 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