

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.

12
MAYO
2022

Horario

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



Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



Máx de participantes

100 personas



Precio

450

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 elaboración 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



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>