



MASTERCLASS

Seminario on-line: Requisitos del sistema HACCP

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El próximo día 21 de Septiembre, Intedya impartirá una interesante actividad formativa, sobre los **Requisitos del sistema HACCP**.

Actualmente la Industria Alimentaria enfrenta grandes retos, debido a los cambios en los hábitos alimenticios y las exigencias de un mercado mundial que demanda Productos Inocuos y de Calidad. Para lograr esto se requiere que la fabricación y manipulación de insumos o alimentos se haga bajo un **Sistema HACCP**, construido sobre cimientos sólidos, basados en el cumplimiento de unas Buenas Prácticas de Fabricación (BPF o GMP).

OBJETIVOS

El objetivo de este webseminar es **comprender los siete principios del sistema HACCP**, para aplicarlos eficazmente en los procesos de producción de alimentos u otros relacionados al sector alimentario.

DIRIGIDO A

Responsables de sistemas de gestión, consultores de sistemas y profesionales en general que quieran conocer los conceptos del sistema HACCP.

Organizado por:
Intedya



Intedya
International Dynamic Advisors
malaga.intedya.com



FECHA/S DEL EVENTO
21/09/2017



LUGAR
16:00 Hora Española
16:00 Hora Española



HORARIO
16:00 Hora Española



MÁXIMO PARTICIPANTES
50



PRECIO
70



Solicitar **Información Adicional**

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 dotándolas de un enorme valor agregado e incrementando su prestigio.



MASTERCLASS

Seminario on-line: Requisitos del sistema HACCP

TEMARIO

-
- Pasos Preliminares.
-
- Identificación de puntos críticos
-
- Utilización de un sistema de inspección para comprobar los puntos críticos de forma continua
-
- Desarrollar procesos de inspección adicionales para garantizar que el sistema HACCP/APPCC esté funcionando debidamente
-
- Conclusiones
-



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2024

**Gestión de conflictos de intereses.
Estrategias y soluciones**

Fecha/s: 20/06/2024

16:00 a 17:30 Hora española

Precio: 70 EUR

**ESG: ¿Cómo establecer un análisis
de Materialidad?**

Fecha/s: 06/06/2024

16:00 a 17:30 Hora española

Precio: 70 EUR

**Exigencias y Oportunidades de la
normalización en el Sector
Alimentario**

Fecha/s: 29/05/2024

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

**Simplificando de forma
extraordinaria y eficiente, LA
GESTIÓN DE PROVEEDORES y LA
CADENA DE SUMINIST**

Fecha/s: 22/05/2024

16:00 a 17:30 Hora española

Precio: 70 EUR

**Aplicación de nuevos controles en la
Transición ISO 27001:2013 a ISO
27001:2022**

Fecha/s: 16/05/2024

16:00 a 17:30 Hora española

Precio: 70 EUR

Food Defense

Fecha/s: 09/05/2024

16:00 a 19:00 Hora española

Precio: 70 EUR

**Compliance y Fraude: Nueva ISO/DIS
37003 Sistemas de gestión de
control del fraude**

Fecha/s: 25/04/2024

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

**FSSC 22000, todo lo que necesitas
saber de la nueva versión 6**

Fecha/s: 24/04/2024

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

**ISO/FDIS 53800. Conoce la Primera
Norma ISO de igualdad de género
para las organizaciones**

Fecha/s: 22/04/2024

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

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.