



Seminario on-line: ¿Cómo Implantar un plan HACCP?

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El próximo día 26 de Febrero, Intedya impartirá una interesante actividad formativa, sobre HACCP. Cada año ocurren miles de casos de infecciones, intoxicaciones o toxiinfecciones, transmitidas por los alimentos y que una proporción considerable tienen consecuencias fatales. A pesar de los esfuerzos desarrollados por las autoridades de los servicios de salud, todavía hay cantidades considerables de productos alimenticios que llegan al consumidor contaminados a causa de un manejo deficiente. La mejor forma de generar confianza en los productos de las empresas alimentarias es a través de la implementación de Sistemas de Autocontrol.

El Sistema HACCP no se basa en la inspección del producto final (alimento elaborado y listo para el consumo) sino en el control de todo el proceso de fabricación para conseguir que el producto final sea seguro e inocuo.

OBJETIVOS

El objetivo de esta formación es describir cómo implantar un plan HACCP.

DIRIGIDO A

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



FECHA/S DEL EVENTO 26/02/2016



LUGAR SALA DE WEBINARS de INTEDYA.SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



HORARIO 16:00 Hora Española



MÁXIMO PARTICIPANTES



PRECIO 70 EUR



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.



Seminario on-line: ¿Cómo Implantar un plan HACCP?

TEMARIO

- Conceptos de Inocuidad Alimentaria
- Definición de Programas de Prerrequisitos
- Pasos para desarrollar un Plan HACCP
 - o Establecimiento de 5 Lineamientos
 - o Desarrollo de 7 Principios
- Documentación requerida por HACCP
- 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.





















