



LIVE LEARNING - FORMACIÓN EN VIVO

México - Curso taller Presencial a Distancia - Requisitos HACCP - #FórmateEnCasa

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Edición especial en formato Live-learning ó Presencial a distancia permite la asistencia en vivo utilizando nuestra Salón virtual que permite la telepresencia para seguir capacitándose desde la empresa ó desde casa.

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) es la herramienta más usada por su enfoque sistemático para evaluar peligros y establecer sistemas de control centrados en la prevención en la industria alimentaria. Es de aplicación en toda la cadena desde el productor primario hasta el consumidor final.

OBJETIVOS

Este curso busca dar a conocer cómo elaborar un plan HACCP, desde los principios básicos de los pre-requisitos (PPR) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

DIRIGIDO A

Directores, Gerentes, Responsables ó Encargados de áreas relacionadas con la seguridad alimentaria; participantes del equipo de inocuidad; Profesionales independientes, Profesores y Estudiantes interesados en la calidad e inocuidad de los alimentos.

Organizado por:
Oficinas INTEDYA México



FECHA/S DEL EVENTO

18/02/2021



LUGAR

Sala de Webinars ó Aula virtual INTEDYA.

Al inscribirte, se enviará la liga de acceso a la Sala Virtual, contacto: Laura Covarrubias lcovarrubias@intedya.com Tels. 33 3496 5001 y 33 2471 4451



HORARIO

9:00 a 13:00 hrs (CDMX) los jueves 18, 25 Feb. y 4 Mzo. del 2021.



MÁXIMO PARTICIPANTES

15



PRECIO

\$3,500 pesos más IVA



Solicitar **Información Adicional**

Constancia de asistencia y aprovechamiento: Requisitos Sistemas de autocontrol, planes de pre-requisitos y HACCP, expedido p or INTEDYA Internacional con validez oficial ante STPS en México.

A hand in a blue denim shirt points towards a background of various colored gears (red, orange, teal, grey) and a smartphone. The gears are of different sizes and are scattered across the upper right portion of the image.

LIVE LEARNING - FORMACIÓN EN VIVO

México - Curso taller Presencial a Distancia - Requisitos HACCP - #FórmateEnCasa

TEMARIO

Tema 1. La Calidad y la Seguridad Alimentaria

- 1.1 Concepto de Seguridad
- 1.2 Fases de la Cadena Alimentaria
- 1.3 Concepto de Calidad
- 1.4 Requisitos de Productos
- 1.5 Diccionario
- 1.6 Ventajas del Sistema HACCP
- 1.7 El Sistema HACCP
- 1.8 Las Crisis Alimentarias y su Gestión

Tema 2. Plan de Prerrequisitos

- 2.1 Plan de Control de la Calidad del agua
- 2.2 Plan de Limpieza y desinfección
- 2.3 Plan de Formación
- 2.4 Plan de Mantenimiento
- 2.5 Plan de Control de Plagas
- 2.6 Plan de Gestión de Residuos
- 2.7 Control de la Trazabilidad
- 2.8 Otros Planes de Prerrequisitos

Tema 3. Análisis de peligros y puntos de control crítico

- 3.1 Pasos previos al HACCP
- 3.2 Principios y Contenido del Sistema



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.