



MASTERCLASS

Valencia - WebSeminar: HACCP: Identificación y tratamiento de PCC

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El próximo 11 de Marzo, Intedya impartirá una interesante actividad formativa, sobre los Requisitos del sistema HACCP, principalmente, en la identificación y el tratamiento de los Puntos críticos de Control (PCC).

Actualmente, la Industria Alimentaria se 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 /APPCC.

OBJETIVOS

El objetivo de este webseminar es comprender los siete principios del sistema HACCP, para así poder aplicarlos eficazmente en los procesos de producción de alimentos.

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



FECHA/S DEL EVENTO

11/03/2021



LUGAR

SALA DE WEBINARS de
INTEDYA
SALA DE WEBINARS de
INTEDYA



HORARIO

16:00 H



MÁXIMO PARTICIPANTES

100



PRECIO

70 € + IVA



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

Valencia - WebSeminar: HACCP: Identificación y tratamiento de PCC

TEMARIO

- Introducción al HACCP/APPCC
- Pasos Preliminares.
- Los siete principios del concepto HACCP/APPCC
 - Análisis de los peligros alimentarios: biológicos, químicos o físicos
 - Identificación de puntos críticos
 - Determinar los límites de la inspección y las medidas preventivas
 - Utilización de un sistema de inspección para comprobar los puntos críticos de forma continua
 - Desarrollar medidas correctivas
 - Desarrollar procesos de inspección adicionales para garantizar que el sistema HACCP/APPCC esté funcionando debidamente
 - Documentación de todos los procesos
- 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.