Intedya
International Dynamic Advisors



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.

21
SEPTIEMBRE
2017

Horario
De 16:00 Hora Española

Ubicación
SALA DE WEBINARS de INTEDYA.

Máx de participantes
50 personas

Precio
70 EUR

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 olaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.

Intedya
International Dynamic Advisors

Intedya
International Dynamic Advisors



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 2026

Seguridad de la Información en la industria Automotriz TISAX – Niveles, Registro y Elementos clave d

Fecha/s: 16/12/2026

16:00 a 17:30 Hora española

Precio: 70 EUR

Canal Ético: ¿Obligación, Riesgo u Oportunidad?

Fecha/s: 09/12/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

De la seguridad a la conformidad legal en privacidad: integración ISO 27701 en Sistemas de Gestión d

Fecha/s: 26/11/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

Cómo hacer una matriz de riesgos LAFT

Fecha/s: 25/11/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

Estándares de Huella de Carbono de organización: Diferencias y similitudes entre GHG Protocol e ISO

Fecha/s: 24/11/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR