



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



## 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

<p><b>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Excel</b></p>	<p><b>ISO 9001:2026 cuenta atrás hacia la publicación: cambios confirmados del FDIS y cómo preparar la tra</b></p>	<p><b>Gestión de la trazabilidad en el sector alimentario</b></p>
<p><b>Fecha/s:</b> 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 25/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 19/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>
<p><b>¿Por qué siento que mi certificado ISO 9001 no mejora nada? Cómo transformar un sistema de calidad</b></p>	<p><b>ISO 28001 y OEA: Estándares para la seguridad de la Cadena de Suministro</b></p>	<p><b>ISO 10667. Cómo hacer la Evaluación de Desempeño del Personal</b></p>
<p><b>Fecha/s:</b> 18/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 17/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 15/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>
<p><b>Nueva versión ISO 19011:2026 - Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión</b></p>	<p><b>Aplicación práctica de controles operativos en materia de compliance: cumplimiento del requisito 8 d</b></p>	<p><b>MSA Práctico (hands on). Análisis del sistema de medición por variables y atributos usando formatos</b></p>
<p><b>Fecha/s:</b> 04/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 03/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 29/05/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>