



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.



FECHA/S DEL EVENTO

21/09/2017



LUGAR

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



HORARIO

16:00 Hora Española



MÁXIMO PARTICIPANTES

50



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.

A hand in a blue denim shirt points towards a background of various gears in shades of grey, teal, and orange. A smartphone is visible in the lower right corner.

MASTERCLASS

Seminario on-line: Requisitos del sistema HACCP

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.