



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>Prevención del lavado de activos: claves para su detección y gestión en España y Latinoamérica</p>	<p>Gestión avanzada de procesos: cómo transformar el mapa de procesos en una herramienta real de direcc</p>	<p>ISO/UNPD 53001. La norma para contribuir a los ODS ya es una realidad</p>
<p>Fecha/s: 30/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 24/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 23/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>Auditoría Integrada ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001: claves para superar auditorías con éxito y mejo</p>	<p>Serie ISO 22002: Requisitos de los Programas Prerrequisitos para la Industria Alimentaria</p>	<p>Integración de ISO 42001 en ISO 27001 - El marco de referencia para la nueva seguridad de la informa</p>
<p>Fecha/s: 09/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 02/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 19/08/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>El desperdicio alimentario en los sistemas de gestión: retos y oportunidades</p>	<p>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Exce</p>	<p>ISO 9001:2026 cuenta atrás hacia la publicación: cambios confirmados del FDIS y cómo preparar la tra</p>
<p>Fecha/s: 15/07/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 25/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española Precio: 70 EUR</p>