



## LIVE LEARNING

# Requisitos Sistemas de autocontrol, planes de prerequisites y APPCC / HACCP

## DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Las empresas del sector alimentario se encuentran obligadas por normativa a realizar un control de sus condiciones higiénicas en todos los casos en los que haya manipulación de alimentos.

Con este curso tendrás las herramientas para implantar y gestionar sistemas de autocontrol en las organizaciones con el fin de evitar la contaminación de alimentos y la afección a los consumidores finales.

## DIRIGIDO A

Estudiantes y profesionales del sector de la alimentación y que deseen poseer el conocimiento y las herramientas para autogestionar la seguridad alimentaria dentro de una organización.

Organizado por:  
Cordoba Rio Cuarto



### FECHA/S DEL EVENTO

10/09/2021 al 24/09/2021



### LUGAR

OA Cordoba Rio Cuarto



### HORARIO

09:00 hs a 14:00 hs



### MÁXIMO PARTICIPANTES

50



### PRECIO

10500.00 Peso Argentino



Solicitar **Información Adicional**

**Requisitos Sistemas de autocontrol,  
planes de prerequisites y APPCC /  
HACCP**



## LIVE LEARNING

# Requisitos Sistemas de autocontrol, planes de prerrequisitos y APPCC / HACCP

## TEMARIO

### Tema 1. La Calidad y la Seguridad Alimentaria

- 1.1 Concepto de Seguridad
- 1.2 Fases de la Cadena Alimentaria
- 1.3 Concepto de Calidad
- 1.4 Requisitos de Productos
- 1.5 Diccionario
- 1.6 Ventajas del Sistema APPCC / HACCP
- 1.7 El Sistema APPCC / HACCP
- 1.8 Las Crisis Alimentarias y su Gestión

### Tema 2. Plan de Prerrequisitos

- 2.1 Plan de Control de la Calidad del agua
- 2.2 Plan de Limpieza y desinfección
- 2.3 Plan de Formación
- 2.4 Plan de Mantenimiento
- 2.5 Plan de Control de Plagas
- 2.6 Plan de Gestión de Residuos
- 2.7 Control de la Trazabilidad
- 2.8 Otros Planes de Prerrequisitos

### Tema 3. Análisis de peligros y puntos de control crítico

- 3.1 Pasos previos al APPCC / HACCP
- 3.2 Principios y Contenido del Sistema



## 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.