



## MASTERCLASS

# HACCP: Identificación y tratamiento de PCC

## DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El próximo 11 de Marzo, Intedya impartirá una interesante actividad formativa, sobre los Requisitos del sistema HACCP, principalmente, en la identificación y el tratamiento de los Puntos críticos de Control (PCC).

Actualmente, la Industria Alimentaria se 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 /APPCC.

## OBJETIVOS

El objetivo de este webseminar es comprender los siete principios del sistema HACCP, para así poder aplicarlos eficazmente en los procesos de producción de alimentos.

## 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

11/03/2021



### LUGAR

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



### HORARIO

16:00 Hora Española



### MÁXIMO PARTICIPANTES

100



### PRECIO

70€



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 the right. The background features several gears of different sizes and colors (grey, teal, orange, red) on a light-colored surface. A smartphone is partially visible at the bottom right.

## MASTERCLASS

# HACCP: Identificación y tratamiento de PCC

## 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.