

**100%  
HALAL**

**WEBSEMINAR (2  
SESIONES)**

**Certificación Halal. Conoce la norma y la  
regulación islámica. Seminario 1:  
"Standard OIC/SMIIC 1. Sub-alcance ISO  
9001:2015"**

**24**

**AGOSTO**

2021

**Horario**

De 16:00 Hora Española



## Descripción del evento

La formación constará de dos seminarios:

- Seminario 1: "Standard OIC/SMIIC 1. Sub-alcance ISO 9001:2015" el **Martes 24 de Agosto**
- Seminario 2: "Regulación islámica" el **Jueves 26 de Agosto**

El inicio de ambos seminarios será a las 16:00 Hora Española.

### OIC/SMIIC 1 :2019 General Requirements for HALAL Food

La norma brinda información general a las partes relevantes, como consumidores, fabricantes y organismos de evaluación de la conformidad, etc. principalmente sobre los requisitos para los productos alimenticios, la producción y los servicios halal en los siguientes temas:

- Fuentes de alimentos halal (animales, plantas halal y no halal, etc.)
- Reglas de sacrificio
- Reglas específicas para productos y servicios alimenticios (Carne y productos cárnicos, huevo y productos a base de huevo, leche y productos lácteos, bebidas, GMF, servicios e instalaciones alimentarias... etc.)
- Procesamiento de alimentos
- Maquinaria, utensilios, líneas de producción
- Almacenamiento, exhibición, servicio y transporte
- Higiene, saneamiento y seguridad alimentaria
- Validación y verificación
- Identificación y trazabilidad
- Presentación para el mercado (envasado y etiquetado)
- Requerimientos legales
- etc.



## Objetivos

Esta capacitación sobre la norma define los requisitos básicos que deben seguirse en cualquier etapa de la cadena alimentaria (desde las materias primas hasta los productos finales), incluida la producción, el procesamiento, la distribución, el almacenamiento y la manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta el consumo de alimentos Halal. y sus productos basados ??en las reglas islámicas.

Todos los requisitos de esta norma son genéricos y están destinados a ser aplicables a todas las organizaciones de la cadena alimentaria independientemente de su tamaño y complejidad. Esto incluye organizaciones directamente involucradas en uno o más pasos de la cadena alimentaria.



## Dirigido a

- Directores de Producción
- Responsables de Inocuidad Alimentaria
- Personas que quieran introducirse en el Standard



## Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



## Máx de participantes

100 personas



## Precio

70€

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



**Intedya**  
International Dynamic Advisors

# 100% HALAL



## Temario

- Seminario 1: "Standard OIC/SMIIC 1. Sub-alcance ISO 9001:2015"
- Seminario 2: "Regulación Islámica"



## CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

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