



MASTERCLASS

Monitoreo, Verificación y Validación en HACCP



Descripción del evento

Una característica inherente de todo producto alimentario que consumimos es la Inocuidad. Implementar un Sistema de Inocuidad Alimentaria basado en la aplicación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) ayuda a cumplir con las exigencias de la producción y comercialización de alimento, incluyendo la globalización de los mercados. En este sentido es de vital importante contar con especialistas en HACCP que sean capaces de identificar, evaluar y controlar todos los peligros en la industria alimentaria. Que analicen y tomen decisiones basado en criterios de calidad y en la normativa referente a la inocuidad alimentaria.

Para determinar el funcionamiento y la eficacia del sistema HACCP, es necesario el compromiso de la alta gerencia, capacitación del personal operativo y la proactividad del Equipo HACCP. Este curso apoya a su organización con este compromiso.



Objetivos

- Comprender las definiciones de Monitoreo, Verificación y Validación.
- Conocer herramientas y técnicas y para realizar la verificación y validación de un plan HACCP.



Dirigido a

Líder y miembros de equipo HACCP, supervisores/responsables de calidad y producción, Gerentes de planta, personal involucrado la industria de alimentos y servicios de alimentación, en el almacenamiento, distribución, manufactura y expendio de alimentos, consultores y profesionales que busquen actualización.

16 FEBRERO

2024

Horario

De 16:00 a 19:00 Hora española



Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA



Máx de participantes

500 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
- Monitoreo
- Verificación
- Validación del Plan HACCP
- Actualización del Sistema HACCP
- Documentación del Plan HACCP



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>