

27

NOVIEMBRE

2025

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

SEMINARIO

Cómo desarrollar tu Plan HACCP



Descripción del evento

El sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) es una metodología preventiva reconocida internacionalmente para garantizar la inocuidad de los alimentos en todas las etapas de la cadena productiva. Este curso ofrece una formación sobre los principios, implementación y verificación del sistema HACCP, enfocado en el control de peligros físicos, químicos (incluidos los radiológicos y de alérgenos) y biológicos que puedan comprometer la inocuidad alimentaria.



Objetivos

- Mostrar el desarrollo de la metodología de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) según el Codex Alimentarius
- Que los participantes comprendan la metodología y puedan elaborar su propio Plan HACCP de los productos que fabrican.



Dirigido a

Líder de Inocuidad, Responsable de Calidad, integrantes del Equipo de Inocuidad o personal involucrado en la producción, fabricación, procesamiento, empackado o almacenamiento; así como a público en general, consultores, auditores y formadores.



Temario

- Introducción al Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP
- Los Programa de prerrequisitos como base para la implementación de HACCP
- Pasos Preliminares del Sistema HACCP
- Principios del Sistema HACCP
- Elaboración del Plan HACCP
- 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>