Intedya
International Dynamic Advisors

FORMACIóN PRESENCIAL A DISTANCIA INTERACTIVA

Santa Fe, México - Curso Taller Presencial a Distancia - Requisitos HACCP/APPCC - #DesarrollaCompetencias

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Esta edición Live Learning permite la asistencia y participación en vivo utilizando nuestros salones de reuniones On Line para seguir desarrollando competencias desde la casa o el trabajo.

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP) es la herramienta más usada por su enfoque sistemático para evaluar peligros y establecer sistemas de control centrados en la prevención de la industria alimentaria. Es de aplicación en toda la cadena de alimentos, desde el productor primario hasta el consumidor final.

OBJETIVOS

Este curso busca dar a conocer cómo elaborar un plan HACCP, desde los principios básicos de los pre-requesitos (PPR) y buenas prácticas de manufactura (BPM).

DIRIGIDO A

Directores, gerentes o responsables de áreas relacionadas con la seguridad alimentaria; participantes del equipo de inocuidad;

Profesionales independientes, profesores y estudiantes interesados en la calidad e inocuidad de los alimentos.

Organizado por:
Red de Oficinas INTEDYA- México y Centroamérica

FECHA/S DEL EVENTO
17/02/2022

LUGAR
Sala de Webinars y Videoconferencias Intedya
Al momento de la inscripción se le explicará la forma de acceso web en plataforma. Contacto: santafe@intedya.com Tel 72 2340 3436.

HORARIO
17 y 24 de Febrero y 03 de Marzo de las 9:00 las 13 horas. horario Cd. de México

MÁXIMO PARTICIPANTES
15

PRECIO
$3,500 Pesos más IVA

Solicitar **Información Adicional**

Constancia de Asistencia y Aprovechamiento: Requisitos Sistemas de autocontrol, planes de prerrequisitos y APPCC / HACCP expedido por INTEDYA Internacional.

FORMACIóN PRESENCIAL A DISTANCIA INTERACTIVA

Santa Fe, México - Curso Taller Presencial a Distancia - Requisitos HACCP/APPCC - #DesarrollaCompetencias

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.

Examen Final

Intedya
International Dynamic Advisors

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.