



## MASTERCLASS

# Aspectos clave al establecer un Plan de Validación de Limpieza para asegurar la inocuidad alimentaria



## Descripción del evento

Los productos alimenticios pueden ser contaminados por diversos factores, como residuos de ingredientes utilizados anteriormente, materias primas alergénicas, detergentes, partículas de suciedad, así como microorganismos. El riesgo de contaminación y de contaminación cruzada puede minimizarse aplicando procedimientos de limpieza adecuados a los equipos, utensilios y áreas de proceso.

La validación de los procedimientos de limpieza es la evidencia documentada que establece que los procedimientos de limpieza ayudan a retirar residuos a niveles aceptables de carga microbiana, residuos de producto y residuos de detergente u otros agentes utilizados en el procedimiento de limpieza.

Con este webinar, buscamos orientar en el desarrollo adecuado de las actividades de validación de limpieza en plantas de alimentos.



## Objetivos

Comprender los principales factores para el desarrollo e implementación de un programa de limpieza y desinfección, así como la preparación del protocolo de validación de la limpieza con la finalidad de mitigar la contaminación cruzada.



## Dirigido a

Directivos, Responsables de Calidad, Responsables del Sistema de Gestión, Jefes y gerentes de producción, calidad, documentación, mantenimiento y proyectos, supervisores y coordinadores de producción, calidad, mantenimiento y proyectos.

# 5

## ABRIL

2024

### Horario

De 16:00 a 18:00 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 y definiciones Objetivo de la Validación de Limpieza
- Importancia de la Validación de Limpieza
- El Proceso de Validación de la Limpieza
- Documentación soporte
- Conclusiones



# 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>Gestión avanzada de procesos: cómo transformar el mapa de procesos en una herramienta real de direcc</b></p>	<p><b>ISO/UNPD 53001. La norma para contribuir a los ODS ya es una realidad</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>Fecha/s:</b> 24/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</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 mejo</b></p>	<p><b>Serie ISO 22002: Requisitos de los Programas Prerrequisitos para la Industria Alimentaria</b></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> 09/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 02/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</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>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Exce</b></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> 15/07/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 25/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>