



28
MARZO
2025

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

SEMINARIO

Exigencias y Oportunidades de la normalización en el Sector Alimentario



Descripción del evento

La industria alimentaria está sometida a evolución y mejora constante gracias a la aplicación de tecnología que busca hacerla más eficiente y adecuada a las necesidades del consumidor.

A lo largo de los últimos años, se ha observado una mayor preocupación y sensibilización por parte de las empresas del sector agroalimentario por aspectos relativos a la seguridad e inocuidad de los alimentos, poniendo especial interés en aquellos sistemas que, con carácter preventivo, permiten mantener controlados posibles riesgos e impulsan una correcta gestión en caso de alerta alimentaria.

Por ello, la elaboración de productos alimentarios debe llevarse a cabo bajo Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria eficientes y reconocidos para garantizar su calidad e inocuidad, ya sea por requisitos normativos o por exigencia de clientes y consumidores.

Las principales empresas del sector agroalimentario tienen implantado Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria como consecuencia de las exportaciones y de las exigencias que las grandes cadenas de distribución han impuesto a sus proveedores, por lo que tener un sistema de calidad y seguridad alimentaria en su empresa, implica estar a la altura del nivel de exigencia del mercado actual.



Objetivos

Conocer los estándares de seguridad alimentaria más eficientes y reconocidos para garantizar la calidad e inocuidad alimentaria, ya sea por requisitos normativos, por exigencia de clientes y/o exportación del producto.



Dirigido a

Productores de alimentos, productores primarios, agricultores, ganaderos, productores de ingredientes, operadores de servicio de comida y catering, organizaciones que realizan operaciones de limpieza y desinfección, transportistas, proveedores de equipos para la industria agroalimentaria, material de envasado y cualquier otra actividad que esté involucrada directa o indirectamente en la cadena alimentaria.



Temario

- La importancia de la inocuidad alimentaria
- Globalización de la cadena alimentaria
- Requisitos mínimos exigidos a nivel de país
- Requisitos obligatorios para exportar a cualquier producto alimentario
- Requisitos de mercado, producto o cliente



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>