



19
JUNIO
2026

Horario

De 16:00 a 18:00 Hora española

Ubicación

SALA SEMINARIOS INTEDYA

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

Gestión de la trazabilidad en el sector alimentario



Descripción del evento

La **identificación de los alimentos** en cada etapa es fundamental para poder controlar su trazabilidad. Existen distintos métodos que facilitan esta tarea, ya sea manual, por código de barras o colores, generalmente se muestra al consumidor a través del etiquetado.

Por otro lado, la **trazabilidad alimentaria** nos permite rastrear todos los pasos que ha seguido un alimento desde su origen, pasando por su proceso de transformación y terminando en las manos de los consumidores. Se trata de un sistema esencial para **controlar los riesgos** que puedan afectar a la cadena de suministro de alimentos.

La **aplicación de un sistema de trazabilidad alimentaria** beneficia a todos los actores: el **consumidor final** está correctamente informado, mientras que las **empresas** son más productivas (registran menos fallos en sus procesos) y, finalmente, las **autoridades sanitarias** son capaces de gestionar con mayor eficacia las incidencias que puedan surgir.



Objetivos

- Comprender el concepto de trazabilidad
- Identificar requisitos relacionados trazabilidad



Dirigido a

Directivos, Responsables de Calidad, Responsables del Sistema de Gestión, así como todo el personal que tiene como responsabilidad los sistemas de gestión en una empresa, especialmente supervisores, administradores, personal responsable de áreas y jefes de aseguramiento de la calidad.



Temario

- Introducción a la trazabilidad
- Identificación de lotes
- Documentación requerida para la trazabilidad
- Detonantes de la trazabilidad
- Ejercicio de trazabilidad



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>