



## ¿Exportas o planeas exportar? Conoce los requisitos mínimos de Inocuidad Alimentaria que debes cumplir.

### DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

La comercialización de alimentos a nivel global requiere cumplir con requisitos no solo de clientes, si no también legales. Muchos de estos requisitos responden a preocupaciones de gobiernos y consumidores sobre potenciales riesgos de inocuidad de los alimentos relacionados a la producción, almacenamiento y transporte.

Con el fin de minimizar estos riesgos, cada país establece ciertas normas que son aplicables a los productos que se comercializaran en su territorio. Además, existen ciertos estándares internacionales que son relevantes para los productos importados.

El desconocimiento en el cumplimiento de estos requisitos puede ser un obstáculo para las organizaciones que buscan comercializar sus productos a través de la exportación. Por eso, buscamos difundir los requisitos mínimos relacionados a la inocuidad de los alimentos, para que no se convierta en una barrera que impida la comercialización de sus productos.

### OBJETIVOS

Conocer los principales requisitos a tomar en cuenta para la exportación hacia los Estados Unidos de América y la Comunidad Europea.

### DIRIGIDO A

Directivos, Responsables de Calidad, Responsables del Sistema de Gestión, personal de ventas, profesionales del Sector Agroalimentario y personal administrativo interesados en conocer requisitos básicos en inocuidad alimentaria para la exportación de productos.



#### FECHA/S DEL EVENTO

18/01/2024



#### LUGAR

SALA DE WEBINARS de  
INTEDYASALA DE WEBINARS  
de INTEDYA



#### HORARIO

16:00 a 19:00 Hora española



#### PRECIO

70 EUR



Solicitar **Información Adicional**

**¿Exportas o planeas exportar?  
Conoce los requisitos mínimos de  
Inocuidad Alimentaria que debes  
cumplir.**



## ¿Exportas o planeas exportar? Conoce los requisitos mínimos de Inocuidad Alimentaria que debes cumplir.

### TEMARIO

- Introducción
- Normas del Codex Alimentarius
- FDA y sus principales requisitos
- EFSA y sus principales requisitos
- SGIA como herramienta para el cumplimiento legal



## CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2024

### Digitalización del Compliance

**Fecha/s:** 25/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Conoce los 3 distintivos de Igualdad de INTEDYA Health Management

**Fecha/s:** 19/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Seguridad en la Cadena de Suministro de Hardware, Software y Servicios TIC

**Fecha/s:** 18/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Calibración de equipos, evaluación de resultados y aseguramiento de la trazabilidad metrológica en I

**Fecha/s:** 12/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Gestión de Crisis Alimentarias

**Fecha/s:** 11/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Auditorías No Anunciadas

**Fecha/s:** 05/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### IATF 16949: Plan de Control, 1ª Edición

**Fecha/s:** 23/08/2024  
16:00 a 19:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### IATF 16949: APQP 3ª Edición-Planeación Avanzada de la Calidad

**Fecha/s:** 16/08/2024  
16:00 a 19:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Infinity. – Digitalización de actividades, procesos y flujo de información de una organización.

**Fecha/s:** 08/08/2024  
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.