



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.



FECHA/S DEL EVENTO

05/04/2024



LUGAR

SALA DE WEBINARS de
INTEDYASALA DE WEBINARS
de INTEDYA



HORARIO

16:00 a 18:00 Hora española



MÁXIMO PARTICIPANTES

500



PRECIO

70 EUR



Solicitar **Información Adicional**

Aspectos clave al establecer un Plan de Validación de Limpieza

A hand in a blue denim shirt points towards a wall decorated with several gears of different sizes and colors (grey, teal, orange, red). A smartphone is visible in the lower right corner of the image.

MASTERCLASS

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

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 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

Auditorias 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.