



## VIDEO CONFERENCIA

### Curso on-line: Requisitos Safety Quality Food (SQF) versión 8

#### DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Los próximos días **11, 18, 25 y 28 de Mayo**, Intedya impartirá una interesante actividad formativa, sobre **Requisitos Safety Quality Food (SQF) versión 8**.

El código del Instituto para La Inocuidad y Calidad Alimentaria (SQF), aprobado por la Iniciativa Global de Inocuidad (GFSI) es uno de los Sistemas de Inocuidad más populares para los fabricantes de alimentos y bebidas.

Generalmente, los productores, procesadores y fabricantes ya tienen implementados muchos de los programas de calidad e inocuidad de los alimentos que se encuentran en el código, pero se realiza una evaluación adicional para identificar las brechas y asegurar la protección del producto.

Este curso es esencial para proveedores, consultores, capacitadores y para cualquier interesado en el programa SQF.

#### OBJETIVOS

La finalidad del curso es conocer los requisitos del Código SQF edición 8, y la forma correcta de interpretar los requisitos un sistema de gestión de inocuidad para la manufactura de alimentos, para implementarlos adecuadamente.

#### DIRIGIDO A

Directivos, Responsables de Producción, Responsables de Calidad y técnicos de empresas de la industria alimentaria y derivadas, relacionadas con la producción, preparación, fabricación, transformación, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y venta o suministro al consumidor de productos alimentarios.



#### FECHA/S DEL EVENTO

11/05/2018 al 28/05/2018



#### LUGAR

SALA DE WEBINARS de INTEDYA.SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



#### HORARIO

16:00 Hora Española



#### MÁXIMO PARTICIPANTES

50



#### PRECIO

200 EUR



Solicitar **Información Adicional**

**Certificado Digital otorgado por SQF para la Implantación de Sistemas Safety Quality Food (SQF) versión 8.**



## VIDEO CONFERENCIA

# Curso on-line: Requisitos Safety Quality Food (SQF) versión 8

## TEMARIO

- Introducción al código SQF edición 8
- Compromiso de la dirección
- Control de documentos y registros
- Especificaciones y desarrollo del producto
- Inocuidad de los alimentos
- Verificación del sistema SQF
- Identificación, trazabilidad y retiro de producto
- Seguridad de la planta y fraude alimentario
- Control de alérgenos
- Capacitación
- Revisión, buenas prácticas de manufactura para el procesamiento de alimentos (Módulo 11 del código SQF edición 8)



## CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2018

**Seminario on-line: Novedades de la nueva versión ISO 50001 – Sistemas de Gestión Energética**

**Fecha/s:** 28/06/2018  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70 EUR

**Seminario on-line: Aplicación práctica Nueva Ley Orgánica de Protección de Datos (LOPD)**

**Fecha/s:** 15/06/2018  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70 EUR

**Curso on-line: INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA**

**Fecha/s:** 01/06/2018 al 15/06/2018  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 400 EUR/450 USD

**Seminario on-line: Sistemas de Gestión de Compliance y Prevención del Blanqueo de Capitales**

**Fecha/s:** 31/05/2018  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70 EUR

**Curso on-line: Requisitos Safety Quality Food (SQF) versión 8**

**Fecha/s:** 11/05/2018 al 28/05/2018  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 200 EUR

**Seminario on-line: Nuevos requisitos AS9100**

**Fecha/s:** 08/05/2018  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70 EUR

**Seminario on-line: ISO 31000:2018 Nueva versión de la norma de gestión de riesgos**

**Fecha/s:** 04/05/2018  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70 EUR

**Seminario on-line: Nuevos requisitos de Fraude Alimentario**

**Fecha/s:** 20/04/2018  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70 EUR

**Seminario on-line: Auditoría ISO 45001 - Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo**

**Fecha/s:** 06/04/2018  
16:00 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.