



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: ACR, Análisis de Causa Raíz con metodología A3

Fecha/s: 24/09/2018
15:00 Hora Española
Precio: 70

Seminario on-line: Bitcoin y blanqueo de capitales

Fecha/s: 21/09/2018
16:00 Hora Española
Precio: 70

Seminario on-line: Resolución de no conformidades y desviaciones en auditorías de certificación

Fecha/s: 20/09/2018
16:00 Hora Española
Precio: 70

Seminario on-line: Introducción a la cadena de custodia del sector forestal (PEFC y FSC)

Fecha/s: 13/09/2018
16:00 Hora Española
Precio: 70

Seminario on-line: Integración de Sistemas bajo estructura de Alto Nivel

Fecha/s: 10/09/2018
16:00 Hora Española
Precio: 70

Seminario on-line: Responsabilidad penal del Compliance Officer

Fecha/s: 06/09/2018
16:00 Hora Española
Precio: 70

Seminario on-line: ISO 27001 Aspectos Clave

Fecha/s: 24/08/2018
16:00 Hora Española
Precio: 70

Seminario on-line: Aspectos clave de IATF 16949

Fecha/s: 17/08/2018
16:00 Hora Española
Precio: 70

Seminario on-line: Requisitos de Fundamentos de la Inocuidad de los Alimentos SQF v8

Fecha/s: 10/08/2018
16:00 Hora Española
Precio: 70

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.