Intedya
International Dynamic Advisors



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 **P**roducción, 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)

Intedya
International Dynamic Advisors



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2024

Gestión de conflictos de intereses. Estrategias y soluciones **Fecha/s:** 20/06/2024 16:00 a 17:30 Hora española **Precio:** 70 EUR	**ESG: ¿Cómo establecer un análisis de Materialidad?** **Fecha/s:** 06/06/2024 16:00 a 17:30 Hora española **Precio:** 70 EUR	**Exigencias y Oportunidades de la normalización en el Sector Alimentario** **Fecha/s:** 29/05/2024 16:00 a 18:00 Hora española **Precio:** 70 EUR
Simplificando de forma extraordinaria y eficiente, LA GESTIÓN DE PROVEEDORES y LA CADENA DE SUMINIST **Fecha/s:** 22/05/2024 16:00 a 17:30 Hora española **Precio:** 70 EUR	**Aplicación de nuevos controles en la Transición ISO 27001:2013 a ISO 27001:2022** **Fecha/s:** 16/05/2024 16:00 a 17:30 Hora española **Precio:** 70 EUR	**Food Defense** **Fecha/s:** 09/05/2024 16:00 a 19:00 Hora española **Precio:** 70 EUR
Compliance y Fraude: Nueva ISO/DIS 37003 Sistemas de gestión de control del fraude **Fecha/s:** 25/04/2024 16:00 a 18:00 Hora española **Precio:** 70 EUR	**FSSC 22000, todo lo que necesitas saber de la nueva versión 6** **Fecha/s:** 24/04/2024 16:00 a 18:00 Hora española **Precio:** 70 EUR	**ISO/FDIS 53800. Conoce la Primera Norma ISO de igualdad de género para las organizaciones** **Fecha/s:** 22/04/2024 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.