

MASTERCLASS

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



Descripción del evento

SQF (Safety Quality Food) es un estándar de seguridad alimentaria de procesos y productos reconocido por Global Food Safety Initiative (GFSI). Una de las principales características de este código, y por las que se puede considerar una de las Normas más robustas, es por dar alcance a toda la cadena de suministro y la posibilidad de certificación escalonada.

Hace hincapié en la aplicación sistemática de los lineamientos y principios HACCP de la Comisión del CODEX Alimentarius para el control de los peligros para la calidad e inocuidad alimentaria. Es un producto muy demandado por compradores en Estados Unidos, como Walmart, y en Australia



Objetivos

El principal objetivo del webseminar es conocer el Código SQF Fundamentos de la Inocuidad de los Alimentos de la última versión de la norma



Dirigido a

Responsables de sistemas de gestión, consultores de sistemas y profesionales en general que quieran conocer los requisitos del código de la Inocuidad de los Alimentos SQF v8

10
AGOSTO
2018

Horario

De 16:00 Hora Española



Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA



Máx de participantes

50 personas



Precio

70

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente



Solicitar **más información**



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 elaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.



Temario

- El código SQF
- Antecedentes de SQF
- Niveles de certificación
- Fundamentos de la Inocuidad de los Alimentos Requisitos
- Módulo 11 BPM



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

<p>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Excel</p>	<p>Gestión de la trazabilidad en el sector alimentario</p>	<p>¿Por qué siento que mi certificado ISO 9001 no mejora nada? Cómo transformar un sistema de calidad</p>
<p>Fecha/s: 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 19/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 18/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>ISO 28001 y OEA: Estándares para la seguridad de la Cadena de Suministro</p>	<p>ISO 10667. Cómo hacer la Evaluación de Desempeño del Personal</p>	<p>Nueva versión ISO 19011:2026 - Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión</p>
<p>Fecha/s: 17/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 15/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 04/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>Aplicación práctica de controles operativos en materia de compliance: cumplimiento del requisito 8 d</p>	<p>MSA Práctico (hands on). Análisis del sistema de medición por variables y atributos usando formatos</p>	<p>Nueva FSSC 22000 Versión 7: Claves, cambios y cómo preparar tu empresa para la transición</p>
<p>Fecha/s: 03/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 29/05/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 27/05/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>