



TEMARIO

IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS SQF FABRICACIÓN DE ALIMENTOS 9A EDICIÓN



IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS SQF FABRICACIÓN DE ALIMENTOS 9ª EDICIÓN

DURACIÓN:
16 horas

Certificado de aprobación con reconocimiento por Global Standards, avalado como organismo de capacitación SQFI con licencia oficial.

Para aquellos sitios que se preparan para la certificación SQF o aquellos ya certificados que buscan formar nuevo personal, tener una comprensión clara de los requisitos del Código de Seguridad Alimentaria SQF es una prioridad máxima.

Con un enfoque en la implementación, el curso brinda a los asistentes la oportunidad de alinear los programas existentes de seguridad alimentaria con los requisitos del Código SQF o mejorar un sistema existente con un mejor conocimiento del Código.

Los asistentes obtendrán una comprensión de la interconexión de los elementos SQF que pueden ayudar a impulsar la mejora continua de los programas de seguridad alimentaria.



OBJETIVOS

- › Conocer la historia SQF, el proceso de certificación y el código 9ª edición para manufactura de alimentos.
- › Comprender la interconexión de cada elemento en el código SQF para los módulos 2 y 11 para garantizar el cumplimiento.
- › Conocer cómo los programas de SQF apoyan un sistema de seguridad alimentaria mientras crean una cultura de seguridad alimentaria y empoderan a los equipos.
- › Garantizar el desarrollo e implementación exitosos del Sistema SQF dentro de su organización.



DIRIGIDO A

- Auditores de seguridad alimentaria.
- Consultores de seguridad alimentaria.
- Profesionales de la seguridad alimentaria.
- Alta dirección.
- Nuevo practicante de seguridad alimentaria.
- Practicante de seguridad alimentaria suplente.
- Cualquier persona que quiera aprender a implementar y mantener un sistema SQF.



PRERREQUISITOS

- Para calificar como practicante de SQF, el participante debe completar una capacitación en HACCP como se define en el apéndice 2 del Código de Seguridad Alimentaria SQF para la Fabricación de alimentos. Se sugiere que esto se haga antes de asistir al curso.
- El asistente debe tener un conocimiento práctico de los elementos de la seguridad alimentaria.



TEMARIO

- Introducción y descripción general de los objetivos del curso.
- El Código SQF.
- Categorías del Sector Alimentario.
- Vocabulario SQF.
- Planes de seguridad alimentaria.
- HACCP.
- Requisitos para profesionales y consultores de SQF.
- Implementación y mantenimiento de sistemas SQF.
- Auditoría y certificación de sistemas SQF – Una visión general.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.

Al término de este curso recibirán un certificado de aprobación y reconocimiento por Global Standards, avalado como organismo de capacitación SQFI con licencia y dictado por un entrenador oficial bajo los lineamientos de SQFI.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

