



SM&R
ACADEMY

CURSO ONLINE

“CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA”

Este curso fue diseñado para permitir a los participantes obtener una comprensión general de la introducción de una cultura de seguridad alimentaria en las industrias alimentarias, tener conocimiento de áreas y herramientas que pueden contribuir a la implementación y mejora continua de la cultura de seguridad alimentaria

DIRIGIDO A:

- Gerentes de Calidad, Producción y Operaciones de empresas de alimentos.
- Profesionales que conforman el Equipo de Inocuidad de empresas de alimentos.
- Representantes de Empresas Certificadas GFSI (BRCGS, IFS, FSSC 22000, SQF, GlobalGAP, PrimusGFS).
- Profesionales de empresas con Planes de Inocuidad con enfoque de riesgos y otros sistemas de gestión de la inocuidad.
- Personal responsable del Sistema de Gestión de la organización.
- Técnicos relacionados con los equipos de medición de la organización.
- Consultores, técnicos y asesores independientes de Sistemas de Gestión.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los alimentos.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaque y almacenamiento de productos alimenticios.
- Profesionales que deseen mejorar sus habilidades y destrezas.

CONTENIDO ACADÉMICO:

- Introducción y Definiciones
 - ¿Qué es la cultura de inocuidad alimentaria?
 - Importancia de la cultura de inocuidad alimentaria en la industria
- Implementando una cultura de inocuidad alimentaria:
 - Áreas a enfocar para implementar la cultura de inocuidad alimentaria (personas, procesos, proactividad y propósito)
 - Barreras y obstáculos en las empresas al establecer una cultura de inocuidad alimentaria
- Seis pasos principales hacia una buena cultura de inocuidad alimentaria:
 - Paso 1: Compromiso de la dirección
 - Paso 2: Responsabilidades
 - Paso 3: Comunicación y Formación
 - Paso 4: Recursos
 - Paso 5: Seguimiento y Revisión
 - Paso 6: Mejora continua.
- Revisión y relación desde el punto de vista de normas GFSI (BRCGS, IFS, FSSC 22000, SQF)
- Beneficios y conclusiones finales



Carga Horaria: 08 horas

Fecha:

Viernes 28 de Mayo de 2021

Horarios: 08h30 a 17h00

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: ONLINE



METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá el enfoque metodológico "aprender-haciendo", es decir, "capacitación-acción". Se hará uso de Plataforma Virtual online en vivo, y uso de ayudas audiovisuales. Se realizarán Ejercicios y talleres prácticos

CERTIFICACIÓN A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN "CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA" - 8 horas, emitido por: Global Services SM&R Training & Consulting

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD \$ 175.00 + IVA
Descuento por inscripción y pago anticipado:

21% Pago antes del 12-Mayo-2021 (USD \$ 140.00 + IVA)
10% Pago antes del 21-Mayo-2021 (USD \$ 159.00 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 140.00 + IVA p/p
Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 17-Mayo-2021 (USD \$ 120.00 + IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso digital
- Certificado de Capacitación con aval de Global Services SM&R Training & Consulting

► El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago: Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

Aceptamos todos las tarjetas de credito:



Organizan:



SM&R
ACADEMY

Expositora:

Juliane Kátia da Silva Rigobello (Brasil)



- Graduada en Ingeniería de Alimentos con más de 19 años de experiencia en el área de certificaciones de calidad e inocuidad de alimentos, actuando como auditora líder, consultora e instructora de capacitación en estándares internacionales de seguridad alimentaria.
- Actualmente, es representante oficial de BRCGS en Brasil, realiza auditorías de cumplimiento para BRCGS en América Latina y actúa como instructor ATP (socio entrenador aprobado) para la capacitación oficial de BRCGS Food Safety versión 8, BRCGS Packaging Materials versión 6 y BRCGS Storage & Distribution versión 4.



Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Jusetty Coello V.

jusetty.coello@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Móvil: +593-9-88731466
Guayaquil – Ecuador

Paola Almeida F.

paola.almeida@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil – Ecuador

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"

"Las 2 primeras horas son sin costo"

Javier Alvarez D.

javier.alvarez@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil – Ecuador

www.smrconsultores.com