



CURSO OFICIAL SQF ONLINE

Implementación del Sistema SQF Edición 9 - Fabricación de Alimentos (Food Manufacturing)

Este curso oficial de Implementación del sistema SQF recientemente renovado y actualizado está diseñado para aquellas personas, como el profesional SQF, responsables de desarrollar, alinear, verificar, mantener y respaldar de otro modo el Sistema de seguridad alimentaria SQF del sitio y su cultura de seguridad alimentaria. Con un enfoque en la mejora continua, las actividades prácticas brindan a los asistentes la oportunidad de alinear sus programas existentes con el Código SQF y desarrollar habilidades que permitirán un entorno en el que la seguridad alimentaria sea la máxima prioridad.

OBJETIVOS DEL CURSO:

- ◆ Mejorar u orientar los programas de inocuidad alimentaria existentes para reflejar los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos.
- ◆ Comprender la interconexión entre los programas SQF y cómo cada uno contribuye a un Sistema SQF respaldado por una cultura de inocuidad alimentaria.
- ◆ Describir las acciones para garantizar el éxito del Sistema SQF.

¿QUIÉNES DEBEN PARTICIPAR EN ESTE CURSO OFICIAL?

- ◆ Gerentes de Calidad, Producción, Operaciones de empresas de alimentos.
- ◆ Profesionales que conforman el Equipo de Inocuidad de empresas de alimentos.
- ◆ Miembros del equipo HACCP
- ◆ Operadores de PCC relacionados con HACCP
- ◆ Personal de desarrollo de productos
- ◆ Personal de aseguramiento o Control de Calidad e Inocuidad
- ◆ Auditores internos del programa de Inocuidad
- ◆ Coordinadores y responsables de los sistemas de Inocuidad
- ◆ 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, empaquetado y almacenamiento de productos alimenticios

CONTENIDO ACADÉMICO DEL CURSO OFICIAL:

- ◆ Preparación: Descripción general del programa de certificación SQF
- ◆ Sección 1: Fundamentos
- ◆ Sección 2: Elementos del sistema
 - ◆ 2.1 Compromiso de la dirección
 - ◆ 2.2 Control de documentos y registros
 - ◆ 2.3 Especificaciones, formulaciones, realización y aprobación del proveedor
 - ◆ 2.4 Sistema de inocuidad alimentaria (BPA / BPF / BPD encontradas en los módulos 3 - 17)
 - ◆ 2.5 Verificación del sistema
 - ◆ 2.6 Trazabilidad del producto y gestión de crisis
 - ◆ 2.7 Defensa alimentaria y fraude alimentario
 - ◆ 2.8 Alérgenos
- ◆ 2.9 Capacitación
- ◆ Sección 3: Buenas prácticas de la industria
 - ◆ Ubicación de la planta e instalaciones
 - ◆ Operación de la planta
 - ◆ Bienestar e Higiene del Personal
 - ◆ Prácticas del personal de procesamiento
 - ◆ Suministro de agua, hielo y aire
 - ◆ Recepción, almacenamiento y transporte
 - ◆ Separación de funciones
 - ◆ Eliminación de desechos y basura
- ◆ Sección 4: Parte A
- ◆ Sección 5: Próximos pasos
- ◆ Examen Final



Carga Horaria: 16 horas

Ejecución: ECUADOR

Fecha:

Miércoles 22 de Septiembre de 2021
Jueves 23 de Septiembre de 2021

Horario:

09h00 a 17h30 (GMT-5)

Modalidad:

Online - Virtual en Vivo





PRERREQUISITOS:

Es esencial el conocimiento y la experiencia en buenas prácticas y sistemas de gestión de inocuidad. Se requiere haber recibido capacitación en HACCP con una duración mínima 16 horas.

CERTIFICADO A OBTENER:

El participante obtendrá el CERTIFICADO de APROBACIÓN (para los que realicen y aprueben el examen) o de PARTICIPACIÓN, siempre que hayan participado en un 80% de las horas de la capacitación, emitido por SQF Institute y Global Services SM&R Training & Consulting.

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD \$ 299.00 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

14% Pago antes del 01-Septiembre-2021 (USD \$ 249.00 +IVA)

07% Pago antes del 11-Septiembre-2021 (USD \$ 279.00 +IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 275.00 + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 02-Septiembre-2021 (USD \$ 239.00 +IVA p/p)

Pago antes del 12-Septiembre-2021 (USD \$ 259.00 +IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- * Material Académico del Curso Oficial SQF edición 9 en formato digital
- * Manual de Trabajo con tareas diseñadas para ayudarle a maximizar su aprendizaje en formato digital
- * El Código SQF en español y otros documentos guía en español e inglés, formato digital
- * Certificado Oficial de Participación o Aprobación emitido por SQF Institute y 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:



Instructor # 1:

JULIÁN DAVID POVEDA GALEANO (Colombia)

Representante LATAM (Colombia, Perú, Ecuador & Central America) de SQF Institute



- Microbiólogo Industrial de la Pontificia Universidad Javeriana y tiene una Maestría en Gestión de Calidad de la Universidad de Valencia, España. Es además auditor líder de sistemas de gestión de inocuidad ISO 19011:2018.
- Se ha desempeñado en cargos técnicos y comerciales de diferentes empresas, con una experiencia de 8 años en sistemas de gestión, y líder en capacitaciones a equipos técnicos, actualmente es representante para Colombia, Ecuador, Perú y Centro América del estándar SQF, reconocido por la Global Food Safety Initiative (GFSI), también se desempeña como auditor y trainer del sector agroalimentario sumado a esto, ha realizado consultorías en la evaluación del riesgo de Legionella y desarrollos de plan de seguridad del agua en empresas Colombianas y Ecuatorianas para su fuentes de agua potable.

Instructor # 2:

JOSÉ MANUEL GARCÍA CAMPODÓNICO (Perú)

Trainer Aprobado SQF Institute



- Lead Trainer Seafood HACCP Alliance (SHA)
- Lead Trainer International HACCP Alliance
- Approved Training Partner BRCGS Food Safety versión 8
- Trainer Aprobado IFS Academy
- Ingeniero Pesquero y Master en Ecología Aplicada con más de 20 años de experiencia en inocuidad alimentaria y actividades acuícolas y pesqueras.
- José Manuel cuenta con una amplia experiencia liderando implementaciones de sistemas de gestión de calidad, medio ambiente e inocuidad alimentaria, dichos conocimientos fueron adquiridos en su trayectoria profesional como gerente en importantes empresas de Perú, Chile, Ecuador y Honduras.
- Además de ser entrenador calificado de Seafood HACCP Alliance/AFDO, fue Auditor BAP (Best Aquaculture Practices) en categorías: Seafood Processing Plants y Feed Mills, y observador de SYSCO en Latinoamérica para las inspecciones: Initial Facility Audit & Routine Supplier Visit en las categorías: Pescados, Mariscos, Frutas y Vegetales.
- Especialista en Sistemas de Calidad vinculados a productos del mar, incluyendo producción primaria y procesamiento, aplicando diferentes protocolos internacionales como BRC, IFS, FSSC 22000, SQF, BAP, GLOBALG.A.P., HACCP, ISO 9001, ISO 14001, NATURLAND, BIO SUISE, UE, KOSHER, etc.

MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIÓN 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



SM&R
ACADEMY

Organizan:

www.smrconsultores.com