



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.



Carga Horaria: 16 horas

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.

Ejecución: USA (Spanish)

Fecha:

Lunes 18 de Abril de 2022
Martes 19 de Abril de 2022

Horario:

09h00 a 17h30 (GMT-5)

Modalidad:

Online - Virtual en Vivo

¿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
- ◆ Conclusiones y Recomendaciones finales



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 que cumpla mínimo 90% de las horas de la capacitación en las diferentes sesiones de trabajo, obtendrá el Certificado de Capacitación Oficial SQF "Implementing SQF Systems Edition 9 Course", emitido por SQF Institute y Global Services SM&R Training & Consulting.

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD \$ 299.00

Descuento por inscripción y pago anticipado:

14% Pago antes del 26-Marzo-2022 (USD \$ 249.00)

07% Pago antes del 09-Abril-2022 (USD \$ 279.00)

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

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 26-Marzo-2022 (USD \$ 239.00 p/p)

Pago antes del 09-Abril-2022 (USD \$ 259.00 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 Capacitación SQF "Implementing SQF Systems Edition 9 Course", emitido por SQF Institute y Global Services SM&R Training & Consulting

Nota:

Para los participantes (Trainers, Consultores, Asesores, etc.) que requieran obtener el Certificado de Aprobación de este Curso Oficial SQF, deberán rendir examen en línea en sitio web SQFi, por un valor de USD \$85.00, el cual no está incluido en la inversión de este Curso Oficial. El examen está disponible en español e inglés.

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:

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 SUISSE, UE, KOSHER, etc.

Instructor # 2:

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.

MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIÓN Y REGISTRO:

Paul Seminario L. - paul.seminario@smracademy.com

PBX: +1-786-6050531

Florida - USA

David Smith. - infousa@smracademy.com

PBX: +1-786-6050531

Florida - USA



SM&R
ACADEMY

Organizan:

www.smrconsultores.com