GLOBAL SERVICES
SM&R
TRAINING & CONSULTING

SM&R
ACADEMY

CURSO *ONLINE*

"TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTOS"

OBJETIVOS DEL CURSO:

Lograr que los participantes conozcan los requisitos para conducir el rastreo de de las materias primas, materiales, material de empaque y proveedores que han intervenido en la fabricación del producto terminado; y sus implicaciones con las normas avaladas por GFSI.

DIRIGIDO A:

- Todos los profesionales del sector agroalimentario, incluidos los directivos, responsables, técnicos y Coordinadores interesados en conocer sobre la trazabilidad y retiro de productos
- Personal Encargado de la Gestión de calidad, Inocuidad, e Implantación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Miembros del equipo HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC 22000 o que están preparándose para implementar y Certificar protocolos GFSI.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios.
- Profesionales y/o Responsables de ayudar a las empresas a conseguir y/o mantener certificaciones de protocolos GFSI.
- Auditores, consultores, capacitadores.

Carga Horaria: 08 horas

Fecha:
Jueves 21 de Noviembre de 2024

Horarios: 09h00 a 17h00 (GMT-5)

Modalidad: ***ONLINE***

CONTENIDO ACADÉMICO:

- Antecedentes e Importancia
- Conexión de la trazabilidad con la cadena de suministro
- Beneficios de la Trazabilidad
- Regulaciones normas y reglamentos: Marco legal
  Normativa europea, Cánada y USA
  Requisitos comerciales
  Estándares de calidad
  Para Manufactura
- Trazabilidad segun Codex Alimentarius CAC/GL 60-2006: Ambito de aplicación, definiciones, principios, contexto, fundamento, diseño y aplicación.
- Aplicación de Trazabilidad y su impacto
- Planificación y objetivos de ratreabilidad
- Relación entre la identificación, los datos registrados y la comunicación
- Tipos de Trazabilidad: Hacia adelante, interna o de proceso y hacia atrás.
- Herramientas del Sistema GSI: ADC - Cálculo de abastecimiento y EDI - Intercambio electrónico de Datos.
- Rastreabilidad y Recall o Retiro de productos del mercado
- Ejemplos de Trazabilidad
- Taller
- Video
- Conclusiones y Recomedaciones

METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá el enfoque metodológico "aprender-haciendo", es decir, "capacitación-acción". Utilizando diversas estrategias metodológicas.
Metodología presencial
Para la parte presencial se utilizarán diversas estrategias metodológicas, tales como:
• Exposiciones magistrales de los conferencistas y facilitadores
• Lecturas, análisis y discusión de éstas en sesiones presenciales
• Uso de ayudas audiovisuales
• Taller de Aplicación

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 "TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTOS" - 8 horas, emitido por: Global Services SM&R Training & Consulting

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD $ 139.oo + IVA
Descuento por inscripción y pago anticipado:
14% Pago antes del 31-Octubre-2024 (USD $ 119.oo + IVA)
07% Pago antes del 14-Noviembre-2024 (USD $ 129.oo + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 125.oo + IVA p/p
Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 07-Noviembre-2024 (USD $ 110.oo más 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:

MasterCard VISA AMERICAN EXPRESS Diners Club International PayPal

Expositor / Trainer:

PROFESIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Cuenta con más 15 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 2,800 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Lead Instructor Líder HACCP ALLIANCE.
- Auditor Líder FSSC 22000.

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"

Andrea Vera V.
andrea.vera@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil – Ecuador

Organizan: GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING — SM&R ACADEMY

www.smrconsultores.com