



Capacitación y Opciones de Asistencia Sistema de Calidad e Inocuidad en Alimentos (SAFE QUALITY FOOD System– SQF)



El éxito en la producción y mantenimiento de Alimentos Inocuos y de Calidad y demostrar que su empresa puede hacer esto requiere de un entrenamiento. En HCG, recomendamos la capacitación inicial y capacitación de actualización para HACCP (o Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, basada en controles preventivos) y SQF. Inicialmente, el entrenamiento hace de la certificación un proceso mucho más suave. Cuantas más personas entienden las necesidades de su empresa, mejor se alcanzarán los compromisos para este proceso que incluye a todos los departamentos. También proponemos cursos de actualización, ya que estos sistemas deben permanecer "vivos" para ser eficaces. Con el tiempo, estos sistemas se vuelven más detallados ya que las demandas del comercio y los cambios regulatorios requieren actualizaciones.

El HACCP Consulting Group, LLC (HCG) es un proveedor con licencia para Capacitación en SQF. Proporcionamos el curso introductorio aprobado en SQF de 2 días para preparar a los individuos ya sea para ser un Practicante o bien para ser un miembro efectivo de su equipo de gestión de inocuidad alimentaria. También ofrecemos cursos acreditados HACCP de 2 días, que son requisito para la calificación del practicante.

El curso para el Desarrollo e Implementación de Sistemas SQF es un curso de 2 días. La agenda es la siguiente:

Día 1

- Introducción y ejercicio - el estado actual de las auditorías de tercera parte

- **Introducción a SQF, Capacitación en Implementación de Sistemas SQF, Costo de la Calidad**
- **Preparación para la Certificación SQF:**
 - Prepararse para la certificación; Descripción del código; registro; El Practicante SQF
- **Certificación del Proceso SQF :**
 - Resumen, Selección de un CB; La Auditoría; El otorgamiento y mantenimiento de la certificación
- **Implementación de un Sistema SQF:**
 - Compromiso de la dirección; Plan de Inocuidad Alimentaria; Plan de calidad alimentaria;
- **Documentar controles alternativos**

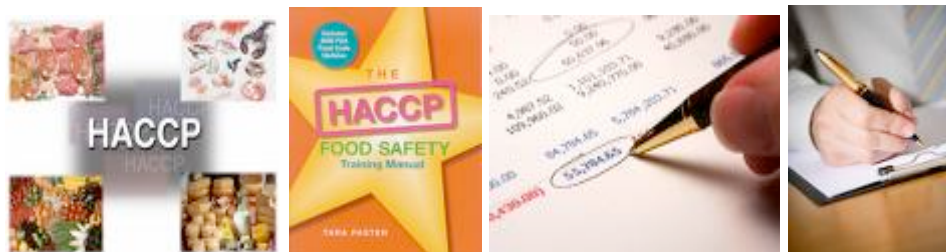
Día 2

- **Garantizar que el Plan HACCP demuestra cumplimiento regulatorio.**
- **Desarrollo de un Plan HACCP basado en un Plan de Calidad de Alimentos.**
- **Módulo 2: Elementos del sistema SQF**
- **Ejercicio: Preparación de la documentación para cumplir con el Código**
- **Módulo 11: BPM y Actividades posteriores a la granja (Post Farm Gate)**
- **Prepararse para una auditoría - el consejo de un Auditor SQF**
- **Examen de Práctica**

Todos los participantes reciben un certificado del HACCP Consulting Group. Un examen adicional del Instituto SQF (SQFI) es opcional. Este examen conduce a un certificado por el Instituto SQF. Se requiere un cargo económico adicional facturado por SQFI y se debe tomar en línea. Un examen de práctica en este curso ayuda a asegurar el éxito y se le proporcionará instrucciones sobre cómo tomar el examen SQFI.

Los instructores del HCG son profesionales con experiencia de trabajo en la industria, en el gobierno y como consultores. Nuestro personal también incluye a un Auditor SQF. Entendemos todas las partes del proceso. Esta amplia experiencia nos permite compartir soluciones prácticas y ejemplos de la vida real sobre cómo garantizar la seguridad alimentaria y el cumplimiento.

HCG también ofrece el curso Avanzado de SQF para Practicante SQF, capacitación para auditores internos (requerido por el Código SQF) y talleres en áreas esenciales como el control de patógenos mediambientales y redacción técnica.



ASISTENCIA EN LA CONSULTORÍA

Muchas empresas han descubierto que vale la pena tener ayuda. Perder menos tiempo preguntándose qué significa el código y dedicar más tiempo a la aplicación de los requisitos. En HCG compartimos nuestra experiencia a través del apoyo dentro y fuera del sitio. En las instalaciones ofrecemos evaluaciones GAP, asistencia con auditorías internas, desarrollo del programa "lado a lado" y capacitación administrativa o del personal. Fuera del sitio, trabajamos efectivamente con usted a través de conferencias telefónicas y de correo electrónico para desarrollar y revisar la gran cantidad de documentos necesarios para el cumplimiento de los códigos comerciales y los requisitos reglamentarios. En HCG no exigimos un nivel mínimo de servicio. Ofrecemos ayuda, cuando y donde lo necesite. Por favor, póngase en contacto con nosotros para más detalles.

Para más detalles, póngase en contacto con nosotros y consulte nuestra información de capacitación en SQF.

**HACCP Consulting Group, 4022 Nicholas Court, Fairfax, VA 22033
Oficina: 703-385-1989/ FAX 703-385-9175/ Email: savager3@verizon.net**

www.haccpcg.com

Marzo de 2014