

¿QUÉ ES SQF?

- * Un sistema de administración que promueve la eficiencia de costos.
- * Un medio para reducir el número y frecuencia auditorias costosas e inconsistentes entre sí.
- * Una serie de códigos basados en los lineamientos HACCP y de CODEX Alimentarius que ofrecen al sector de alimentos la posibilidad de manejar simultáneamente la inocuidad y calidad de alimentos

El código SQF está disponible bajo tres niveles de certificación:

Nivel 1: Fundamentos de la Inocuidad de los Alimentos

Nivel 2: Planes de la inocuidad de los alimentos basados sobre HACCP certificados

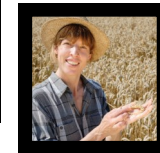
Nivel 3: Sistema integral de gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos

A través de este curso obtendrá las herramientas para adaptar los programas existentes en su planta e implementar SQF en la operación. Conocerás a detalle este protocolo de manejo de inocuidad y calidad de alimentos. Entenderá por qué ha sido implementado por más de 4,000 compañías que operan en la región Asia -Pacífico, el Medio oriente, Estados Unidos, Europa y Sudamérica como una validación externa e independiente que permite a los proveedores de alimentos asegurar que los alimentos han sido elaborados y manejados de acuerdo a los estándares internacionales más exigentes. El equipo de conferenciantes lo componen profesores de la Universidad de Puerto Rico certificados en SQF.

Los temas del curso incluyen:

- * Implementación del sistema
- * Acerca de calidad, clientes y costos de la calidad
- * Terminología asociada a SQF
- * Código SQF
- * Requisitos fundamentales
- * Programas Prerrequisito para SQF
- * Programa de Inocuidad Alimentaria de SQF
- * Programa de Calidad Alimentaria de SQF
- * Auditoría y certificación de los sistemas SQF.

Requisitos para la certificación



1. Completar y aprobar libretas de ejercicio
2. Presencia y participación en la discusión de todos los módulos
3. Aprobar examen en línea (85% o más)

HOJA DE REGISTRO

Nombre: _____

Compañía: _____

Posición: _____

Dirección postal: _____

Teléfono: _____

Fax: _____

Tarjeta de crédito: _____

Fecha de expiración: _____

Firma: _____

Favor de enviar esta hoja de registro a la siguiente dirección:

**Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos
P.O. Box 9000
Mayagüez, P.R. 00681-9000**

PAGO EN LÍNEA:

<http://www.uprm.edu/recaudaciones/pago/index.php>

Llamar para instrucciones de matrícula en línea



Cuota de Registro:

\$600.00 público general/ Estudiantes: \$550.00

No incluye el costo del examen en línea que será responsabilidad del participante (\$75.00)

El registro no es reembolsable, sí se permite sustitución del participante.

Incluye: Materiales, certificación, meriendas y almuerzos

MATRÍCULA:

***CURSO SUJETO A Matrícula mínima de 15 personas**

FECHA TALLER: 6-7 de noviembre, 2015

FECHA LÍMITE REGISTRO: 23 de octubre, 2015

FECHA TALLER: 8-9 de abril, 2016

FECHA LÍMITE REGISTRO: 25 de marzo, 2016

HORARIO: 8:00 AM a 5:30 PM

LUGAR :

Instituto de Inocuidad de las Américas

Edificio Darlington
Calle Méndez Vigo, Núm. 165 Oeste
Mayagüez, P.R. 00680

Se incluyen los teléfonos y fax de algunas alternativas de hotel como guías. Esto no implica endoso por parte de la Universidad de Puerto Rico, ni los Programas organizadores del curso: Hotel Holiday Inn: Tel: 787-833-1100, Fax: 787-833-1300, Howard & Johnson Tel: 787-832-9191, Fax: 787-832-9122, Mayagüez Resort and Casino : Tel: 787-832-3030, Fax: 787-265-3020

RESERVACIONES

Leanora Y. Grin (leanoray.grin@upr.edu)
Tel. (787)265-5410, 832-4040 Ext.: 2926, 2924
Fax: 787-265-5410

**Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de
Mayagüez**

**Programa de Ciencia y Tecnología
Alimentos**



**SQF
Safe Quality Food
Compromiso con la
inocuidad y calidad
de los alimentos**



**6-7 de noviembre, 2015
8-9 de abril, 2016
8:00 AM—5:30PM**