



RED DE CONSULTORES

CONSULTORÍA Y ASESORÍA
EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

Una Empresa de Grupo Serco

Nuestros Cursos

AUDITOR INTERNO HACCP

Dirigido a personal operativo, administrativo y/o gerencial con conocimientos básicos de HACCP. Proporciona a los asistentes los conocimientos necesarios para comprender los métodos y técnicas adecuados para llevar a cabo auditorías de inocuidad.

Duración: 12 horas.

AUDITOR INTERNO FSSC 22000:2005

Dirigido a jefes y gerentes de área, personal encargado de la gestión de calidad/inocuidad con conocimientos básicos de FSSC 22000:2005.

Proporciona a los asistentes conocimiento y comprensión de los principios y requisitos de FSSC 22000:2005 para su correcta implementación, documentación, mantenimiento y auditoría.

Duración: 12 horas.

AUDITOR INTERNO SQF

Dirigido a Jefes y gerentes de área, personal encargado de la gestión de calidad/inocuidad. Proporciona a los asistentes conocimiento y comprensión de los principios del Código SQF para su correcta implementación, documentación, mantenimiento y evaluación como parte de un Sistema de Gestión de la Seguridad de los Alimentos.

Duración: 12 horas.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Dirigido a jefes y gerentes de área, personal encargado de la gestión de calidad, inocuidad y BPM, personal operativo de producción, mantenimiento y almacenes. Miembros del equipo HACCP.

Proporciona a los asistentes los conocimientos necesarios para comprender la importancia y aplicación de las BPM's en la producción de alimentos seguros.

Duración: 12 horas.

www.reddeconsultores.com

 ReddeConsultoresenCalidad

01800 0073726

**BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO
(BPL's)**

Dirigido a personal operativo, administrativo y/o gerencial de laboratorio, gestión y aseguramiento de la calidad.

Proporciona a los asistentes los conocimientos necesarios para comprender los métodos y técnicas adecuados para llevar a cabo análisis de laboratorio de manera segura y con resultados confiables.

Duración: 10 horas.

**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS
ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)**

Jefes y gerentes de área, personal encargado de la gestión de calidad/inocuidad, personal operativo de producción, sanidad y mantenimiento. Miembros del equipo HACCP. Proporciona a los asistentes el conocimiento y la comprensión de los POES para aplicarlos correctamente en el marco de un sistema de gestión de la inocuidad.

Duración: 8 horas.

FDA-FSMA: REQUISITOS PARA EXPORTACIÓN

Dirigido a Jefes y gerentes de área, personal encargado de la gestión de la calidad/inocuidad.

Miembros del equipo HACCP.

Proporciona a los asistentes conocimiento y comprensión de los requisitos establecidos por la Ley de Seguridad Alimentaria para exportadores de alimentos a los Estados Unidos.

Duración: 10 horas.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS

Dirigido a personal operativo, administrativo y/o gerencial de laboratorio, gestión y aseguramiento de la calidad.

Proporciona a los asistentes los conocimientos necesarios para comprender los métodos y técnicas adecuados para la toma de muestras y su posterior análisis microbiológico.

Duración: 9 horas.

ISO IEC 17025: INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN

Dirigido a personal operativo, administrativo y/o gerencial de laboratorio, gestión y aseguramiento de la calidad.

Proporciona a los asistentes los conocimientos necesarios para la correcta implementación de la IEC 17025.

Duración: 10 horas.

INTRODUCCIÓN A HACCP

Dirigido a jefes y gerentes de área, personal encargado de la gestión de calidad/inocuidad, personal operativo de producción, sanidad y almacenes.

Proporciona a los asistentes conocimiento y comprensión de los principios básicos del sistema HACCP para su correcta implementación.

Duración: 8 horas.

INTRODUCCIÓN A SQF

Dirigido a jefes y gerentes de área, personal encargado de la gestión de calidad/inocuidad, personal operativo de producción, sanidad y almacenes.

Proporciona a los asistentes conocimiento y comprensión de los principios básicos del código SQF para su correcta implementación. Duración: 8 horas.

INTRODUCCIÓN A FSSC 22000:2005

Dirigido a jefes y gerentes de área, personal encargado de la gestión de calidad/inocuidad, personal operativo de producción, sanidad y almacenes.

Proporciona a los asistentes conocimiento y comprensión de los principios básicos del estándar FSSC 22000:2005 para su correcta implementación.

Duración: 8 horas.

INTRODUCCIÓN A BRC

Dirigido a jefes y gerentes de área, personal encargado de la gestión de calidad/inocuidad, personal operativo de producción, sanidad y almacenes.

Proporciona a los asistentes conocimiento y comprensión de los principios básicos del estándar BRC para su correcta implementación.

Duración: 8 horas.

HACCP INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN

Dirigido a jefes y gerentes de área, personal encargado de la gestión de calidad/inocuidad, personal operativo de producción, sanidad y almacenes.

Proporciona a los asistentes conocimiento y comprensión de los principios y requisitos del sistema HACCP para su correcta implementación, documentación, mantenimiento y auditoría.

Duración: 12 horas.

SQF INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN

Dirigido a jefes y gerentes de área, personal encargado de la gestión de calidad/inocuidad, personal operativo de producción, sanidad y almacenes.

Proporciona a los asistentes conocimiento y comprensión de los principios y requisitos del código SQF para su correcta implementación, documentación, mantenimiento y auditoría.

Duración: 12 horas.

FSSC 22000:2005 INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN

Dirigido a jefes y gerentes de área, personal encargado de la gestión de calidad/inocuidad, personal operativo de producción, sanidad y almacenes.

Proporciona a los asistentes conocimiento y comprensión de los principios y requisitos del estándar FSSC22000:2005 para su correcta implementación, documentación, mantenimiento y auditoría. Duración: 12 horas.



Una Empresa de Grupo Serco

CONSULTORÍA Y ASESORÍA
EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

Guillermo Prieto Ote. 943
Centro, Monterrey, N.L. 64000

T. (81)8343 1214

01800 0073726

info@reddeconsultores.com

www.reddeconsultores.com



ReddeConsultoresenCalidad