



TEMARIO

IMPLEMENTACIÓN CÓDIGO SQF - ED. 10: FABRICACIÓN DE ALIMENTOS



IMPLEMENTACIÓN CÓDIGO SQF – ED. 10: FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

DURACIÓN:
16 horas

Certificado de aprobación con reconocimiento por Global Standards, avalado como organismo de capacitación SQFI con licencia oficial.

El Programa Safe Quality Food (SQF) es un sistema de certificación de inocuidad y calidad alimentaria reconocido a nivel internacional, desarrollado para garantizar que las organizaciones de la cadena de suministro implementen controles efectivos que aseguren la producción de alimentos seguros. Está diseñado para proporcionar estándares rigurosos, basados en principios científicos, que permitan a las empresas demostrar el cumplimiento de requisitos de inocuidad alimentaria, regulatorios y de clientes en mercados nacionales e internacionales.

El Código de Inocuidad Alimentaria SQF Edición 10 para la Fabricación de Alimentos establece los requisitos para desarrollar, implementar y mantener un sistema de gestión de inocuidad alimentaria aplicable a diversas categorías del sector alimentario, tales como lácteos, bebidas, productos de panadería, alimentos preparados, aceites y grasas, granos y otros productos procesados.

Este curso proporciona a los participantes los conocimientos necesarios para interpretar e implementar los requisitos del Código SQF Edición 10, abordando los elementos del sistema (Módulo 2) y las Buenas Prácticas de Manufactura para el procesamiento de alimentos (Módulo 11). Asimismo, permite comprender cómo integrar los principios HACCP, los programas prerrequisito y los controles operacionales dentro de un sistema de gestión que facilite la preparación para auditorías de certificación y promueva la mejora continua de la inocuidad alimentaria.



OBJETIVOS

- Identificar la estructura y los principios del Programa SQF, así como su papel dentro de los sistemas de certificación de inocuidad alimentaria reconocidos internacionalmente.
- Interpretar los requisitos del Código de Inocuidad Alimentaria SQF Edición 10 aplicables a las operaciones de fabricación de alimentos y a las categorías del sector alimentario correspondientes.
- Examinar los elementos del Sistema SQF establecidos en el Módulo 2, enfocados en la gestión, control y verificación del sistema de inocuidad alimentaria.
- Comprender la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (Módulo 11) para asegurar condiciones adecuadas de higiene, control de procesos y prevención de riesgos.
- Establecer criterios para la implementación y mantenimiento del Sistema SQF, incluyendo la preparación para auditorías y la mejora continua del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.



DIRIGIDO A

- Todas aquellas personas y/u organizaciones que pretendan establecer, implementar, mantener, actualizar y mejorar un sistema de gestión de la inocuidad de alimentos SQF:
- Profesionales SQF ("Practitioner").
 - Responsables de sistemas de gestión de la inocuidad Alimentaria (SGIA).
 - Equipo HACCP.
 - Líderes de áreas (gerencias, jefaturas, supervisores, inspectores, etc.).
 - Consultores.
 - Auditores.
 - Estudiantes.



PRERREQUISITOS

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs).
- HACCP.



TEMARIO

INTRODUCCIÓN AL CÓDIGO SQF – ED. 10

PARTE A: IMPLEMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL CÓDIGO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA SQF

- A1. SQF.
- A2. Lograr y mantener la certificación SQF.

MÓDULO 2: ELEMENTOS DEL SISTEMA

- 2.1 Compromiso de la dirección.
- 2.2 Control de documentos y registros.
- 2.3 Desarrollo de producto y aprobación de proveedores.
- 2.4 Sistema de Seguridad Alimentaria.
- 2.5 Validación y verificación del Sistema SQF.
- 2.6 Trazabilidad de productos y gestión de crisis.
- 2.7 Defensa alimentaria y fraude alimentario.
- 2.8 Manejo de alérgenos.
- 2.9 Formación.

MÓDULO 11: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

- 11.1 Ubicación del emplazamiento e instalaciones.
- 11.2 Funcionamiento del sitio.
- 11.3 Higiene y bienestar del personal.
- 11.4 Prácticas de procesamiento de personal.
- 11.5 Suministro de agua, hielo y aire.
- 11.6 Recepción, almacenamiento y transporte.
- 11.7 Separación de funciones.
- 11.8 Eliminación de residuos.



CERTIFICACIONES



Al término de este curso recibirán un certificado de aprobación y reconocimiento por Global Standards, avalado como organismo de capacitación SQFI con licencia y dictado por un entrenador oficial bajo los lineamientos de SQFI.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com



[online.globalstd.com](https://www.online.globalstd.com)