



TEMARIO

IMPLEMENTACIÓN CÓDIGO SQF – ED. 10: FABRICACIÓN DE EMPAQUES PARA ALIMENTOS



IMPLEMENTACIÓN CÓDIGO SQF – ED. 10: FABRICACIÓN DE EMPAQUES PARA ALIMENTOS

DURACIÓN:
16 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.**

El Programa Safe Quality Food (SQF) es un sistema global de certificación de inocuidad y calidad alimentaria administrado por el Safe Quality Food Institute (SQFI). Este programa proporciona un marco reconocido internacionalmente para la gestión de la inocuidad alimentaria y la calidad, basado en principios científicos y alineado con los requisitos de la Global Food Safety Initiative (GFSI). Actualmente, miles de sitios certificados en más de 40 países utilizan el programa SQF para demostrar su capacidad de producir alimentos y materiales relacionados con alimentos de manera segura y conforme a los requisitos regulatorios y del mercado.

Dentro de este esquema, el Código de Inocuidad Alimentaria SQF para la Fabricación de Empaques para el Sector de Alimentos (FSC 27) establece los requisitos para implementar, mantener y mejorar un sistema de gestión que garantice que los materiales de empaque utilizados en la industria alimentaria no representen un riesgo para la inocuidad del producto final. El código integra elementos del sistema de gestión de inocuidad, programas prerrequisito y controles operacionales que permiten prevenir la contaminación y asegurar la conformidad con los requisitos de clientes, regulaciones y estándares internacionales.

Este curso tiene como finalidad proporcionar a los participantes los conocimientos necesarios para interpretar e implementar los requisitos del Código SQF Edición 10 aplicables a la fabricación de empaques para alimentos, fortaleciendo la gestión de riesgos, la cultura de inocuidad y la preparación para auditorías de certificación dentro de la cadena global de suministro alimentario.



OBJETIVOS

- Analizar los principios, la estructura y el alcance del Programa SQF.
- Identificar e interpretar los requisitos del Código SQF Edición 10 comprendiendo el propósito y aplicación de cada cláusula.
- Analizar los elementos del Sistema SQF.
- Comprender los requisitos del Módulo 2 - Elementos del Sistema.
- Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura para Empaques.
- Interpretar e implementar los requisitos establecidos en el Módulo 13 - Buenas Prácticas de Fabricación para la Producción de Empaques del Sector de Alimentos.
- Desarrollar las bases para la implementar, mantener y mejorar el sistema SQF.



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:
- "Practitioner" SQF.
 - Responsable de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.
 - Equipo HACCP.
 - Líderes de áreas (gerencias, jefaturas, supervisores, inspectores etc.).
 - Consultores.
 - Auditores.
 - Estudiantes.



PRERREQUISITOS

- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Conocimientos en HACCP.



TEMARIO

INTRODUCCIÓN AL CÓDIGO SQF - ED. 10

PARTE A: IMPLEMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL CÓDIGO DE SEGURIDAD 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 13: BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE EMPAQUES DEL SECTOR DE ALIMENTOS

- 13.1 Ubicación del emplazamiento e instalaciones.
- 13.2 Funcionamiento del sitio.
- 13.3 Higiene y bienestar del personal.
- 13.4 Prácticas de procesamiento de personal.
- 13.5 Suministro de agua, hielo y aire.
- 13.6 Recepción, almacenamiento y transporte.
- 13.7 Prevención de la contaminación por materia extraña.
- 13.8 Eliminación de residuos.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com



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