



## TEMARIO

---

**IMPLEMENTACIÓN CÓDIGO SQF - ED. 10:  
FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN  
ANIMAL Y FABRICACIÓN DE ALIMENTOS**



# IMPLEMENTACIÓN CÓDIGO SQF - ED. 10: FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

**DURACIÓN:**  
24 horas

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

El Programa SQF (Safe Quality Food) es un sistema internacional de certificación de inocuidad y calidad alimentaria administrado por el Safe Quality Food Institute (SQFI), reconocido por la Global Food Safety Initiative (GFSI) y ampliamente adoptado por la industria alimentaria para demostrar la implementación efectiva de sistemas de gestión de inocuidad basados en principios científicos y en el enfoque preventivo de HACCP. La certificación SQF evalúa la capacidad de una organización para producir alimentos inocuos y cumplir con los requisitos regulatorios y de los clientes a lo largo de la cadena de suministro alimentaria.

El Código SQF Edición 10 establece los requisitos para implementar y mantener un sistema de gestión de inocuidad alimentaria robusto, integrando elementos del sistema de gestión, programas prerrequisito y controles operacionales específicos para distintos sectores de la industria alimentaria. Este curso aborda la interpretación y aplicación de los requisitos del Código de Inocuidad Alimentaria SQF para Manufactura de Alimentos y Manufactura de Productos de Origen Animal, permitiendo comprender su estructura, los elementos del sistema y las buenas prácticas de manufactura aplicables.

A través del análisis de los módulos del código, los participantes desarrollarán los conocimientos necesarios para interpretar, implementar y mantener un Sistema SQF, fortalecer los controles de inocuidad alimentaria.



## OBJETIVOS

- Comprender la estructura, alcance y principios del Programa SQF, así como su reconocimiento dentro de los esquemas internacionales de certificación de inocuidad alimentaria.
- Interpretar los requisitos del Código de Inocuidad Alimentaria SQF Edición 10, identificando la finalidad y aplicación de cada cláusula dentro de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.
- Analizar los elementos del sistema SQF (Módulo 2), incluyendo compromiso de la dirección, gestión documental, sistema HACCP, trazabilidad, gestión de crisis, defensa alimentaria, fraude alimentario, alérgenos y capacitación.
- Comprender y aplicar los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura establecidos en el Módulo 11 (manufactura de alimentos) y el Módulo 9 (procesamiento de productos de origen animal).
- Desarrollar las bases para la implementación, mantenimiento y mejora continua de un Sistema SQF, incluyendo la preparación para auditorías, gestión de no conformidades y cumplimiento de los requisitos del esquema.



## 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).
- 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.

#### MÓDULOS 9 Y 11: BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

- 9.1 / 11.1 Ubicación del emplazamiento e instalaciones.
- 9.2 / 11.2 Funcionamiento del sitio.
- 9.3 / 11.3 Higiene y bienestar del personal.
- 9.4 / 11.4 Prácticas de procesamiento de personal.
- 9.5 / 11.5 Suministro de agua, hielo y aire.
- 9.6 / 11.6 Recepción, almacenamiento y transporte.
- 9.7 / 11.7 Separación de funciones.
- 9.8 / 11.8 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](mailto:info@globalstd.com)



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