



TEMARIO

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



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

DURACIÓN:
24 horas

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

La inocuidad alimentaria evoluciona constantemente para responder a nuevos riesgos, avances tecnológicos y mayores expectativas regulatorias y del mercado. En este contexto, el Código SQF Edición 10 representa una actualización estratégica que fortalece el enfoque preventivo, la gestión basada en riesgos y la alineación con los requisitos de *Global Food Safety Initiative* (GFSI).

La nueva versión introduce cambios relevantes que impactan directamente en la implementación, auditoría y mantenimiento del Sistema SQF.

Este curso tiene como propósito analizar de manera estructurada los requerimientos del código, enfatizando los cambios entre ambas ediciones; interpretar su impacto operativo y proporcionar herramientas prácticas para facilitar la transición de las organizaciones certificadas hacia la Edición 10, asegurando la conformidad del sistema y la preparación para auditorías de certificación o recertificación.



OBJETIVOS

- › Comprender e interpretar los requerimientos del Código SQF Edición 10, evaluando su impacto en la implementación, mantenimiento y auditoría del Sistema de Inocuidad Alimentaria.
- › Interpretar los nuevos requisitos y modificaciones dentro de los elementos del Sistema SQF.
- › Comprender el impacto de las cláusulas centrales en la severidad de la auditoría y gestión del sistema.
- › Determinar las brechas existentes en un Sistema SQF implementado bajo Edición 9 frente a los requisitos de Edición 10.



DIRIGIDO A

- › Directores.
- › Representantes de la dirección.
- › Responsables del sistema de inocuidad.
- › Auditores internos.
- › Implementadores de sistemas de inocuidad.
- › Consultores.
- › Auditores de certificación.



PRERREQUISITOS

- › Conocimientos básicos en el Código de Inocuidad Alimentaria Edición 9.
- › Conocimientos básicos en requisitos legales.
- › Conocimientos en HACCP.



TEMARIO

Principales cambios de:

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

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 11 Y 13: BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y PARA LA PRODUCCIÓN DE EMPAQUES DEL SECTOR DE ALIMENTOS

- 11.1 / 13.1 Ubicación del emplazamiento e instalaciones.
- 11.2 / 13.2 Funcionamiento del sitio.
- 11.3 / 13.3 Higiene y bienestar del personal.
- 11.4 / 13.4 Prácticas de procesamiento de personal.
- 11.5 / 13.5 Suministro de agua, hielo y aire.
- 11.6 / 13.6 Recepción, almacenamiento y transporte.
- 11.7 / 13.7 Separación de funciones / Prevención de la contaminación por materia extraña.
- 11.8 / 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)