



## TEMARIO

---

**IMPLEMENTACIÓN CÓDIGO SQF – ED. 10: FABRICACIÓN DE ALIMENTOS, FABRICACIÓN DE EMPAQUES PARA ALIMENTOS Y CÓDIGO DE CALIDAD**



# IMPLEMENTACIÓN CÓDIGO SQF – ED. 10: FABRICACIÓN DE ALIMENTOS, FABRICACIÓN DE EMPAQUES PARA ALIMENTOS Y CÓDIGO DE CALIDAD

**DURACIÓN:**  
32 horas

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

Este curso está diseñado para ofrecer al participante a detalle todos los requerimientos/cláusulas de la Edición 10 del Código SQF para los módulos de Buenas Prácticas de Fabricación para el Procesamiento de Productos Alimentarios (Módulo 11), Producción de Empaques del Sector de Alimentos (Módulo 13) y Código de Calidad; proporcionando una base para la comprensión y entendimiento de cada uno de los puntos, con el fin de encontrar las mejores prácticas para implementar y/o actualizar el esquema de la edición 9 a la 10. El participante podrá desarrollar capacidades para identificar riesgos y evaluar peligros para la inocuidad, así como la identificación de los puntos críticos para la calidad; a través de una visión de integración para identificar los puntos en común y sus diferencias entre la generación de productos alimenticios, los empaques para alimentos y su calidad. Como resultado podrán actualizar su sistema de gestión de inocuidad y calidad para su organización.



## OBJETIVOS

- Identificar los sectores y categorías de la industria alimentaria para aplicar los códigos SQF.
- Aprender los pasos para la lograr una certificación y mantener la recertificación SQF.
- Conocer y comprender los elementos del sistema de gestión y de calidad.
- Conocer e interpretar las Buenas Prácticas de Fabricación para el Procesamiento de Productos Alimentarios y de Producción de Empaques del Sector de Alimentos.



## PRERREQUISITOS

- BPM.
- Conocimientos básicos en HACCP.
- Conocimiento de requerimientos SQF edición 9 (no obligatorios).
- Conocimiento de la norma ISO 9001.



## DIRIGIDO A

Todas aquellas personas y/u organizaciones que pretendan establecer, implementar, mantener, actualizar y mejorar un sistema de gestión de inocuidad y calidad de alimentos bajo el esquema SQF como:

- Profesionales SQF.
- Responsables del sistema de gestión de inocuidad y/o calidad.
- Miembros de los equipos de inocuidad/HACCP.
- Implementadores de sistemas de inocuidad y/o calidad de los alimentos.
- Consultores.
- Líderes de calidad de los alimentos.
- Líderes HACCP.



## TEMARIO

### 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.

#### MÓDULO 2: ELEMENTOS DEL SISTEMA - CALIDAD

- 2.1 Compromiso de gestión.
- 2.2 Documentación y registros.
- 2.3 Especificaciones, desarrollo de producto y aprobación de proveedores.
- 2.4 Sistema de calidad de alimentos.
- 2.5 Validación y verificación.
- 2.6 Trazabilidad de productos y gestión de crisis.
- 2.7 Fraude alimentario.
- 2.8 Identidad alimentos preservados.
- 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](mailto:info@globalstd.com)



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