



TEMARIO

IMPLEMENTACIÓN CÓDIGO SQF – ED. 10: FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y CÓDIGO DE CALIDAD



IMPLEMENTACIÓN CÓDIGO SQF – ED. 10: FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y CÓDIGO DE CALIDAD

DURACIÓN:
32 horas

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

Este curso está diseñado para que los profesionales de la industria alimentaria que han implementado o requieran implementar por primera vez el Código SQF puedan entender los requerimientos, las principales actualizaciones y cambios críticos de la Edición 10.

La nueva edición tiene cambios que impactan la implementación y mantenimiento del Sistema de Gestión de Inocuidad y Calidad Alimentaria, por lo que se estarán identificando los cambios y requerimientos a través de su revisión y aplicación de herramientas prácticas para facilitar su entendimiento o transición de las organizaciones certificadas hacia la Edición 10, asegurando la conformidad del Sistema de Gestión de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

Todas las mejoras realizadas en los códigos SQF buscan crear una mejor experiencia al proceso de auditoría para agregar más valor a la organización que quiere implementar o que ya tenga la certificación SQF.



OBJETIVOS

- Comprender los principales cambios de los requerimientos descritos en el Módulo 2, 11 y de Calidad bajo la nueva Edición 10 de SQF.
- Determinar las brechas entre el Sistema de Gestión de Inocuidad y Calidad Alimentaria Edición 9 de su Organización con la Edición 10.
- Identificar y definir estrategias de implementación y actualización del Sistema de Gestión de Inocuidad y Calidad Alimentaria bajo la nueva Edición 10.
- Reforzar la cultura de inocuidad y calidad alimentaria con enfoques proactivos y alineados a la Edición 10.



DIRIGIDO A

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



PRERREQUISITOS

- Conocimientos básicos en el código SQF Edición 9.
- Conocimientos en HACCP y Prerrequisitos.



TEMARIO

PRINCIPALES CAMBIOS ENTRE LA EDICIÓN 9 Y LA 10

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

A.1 Categorías del sector alimentario.

A.2 Pasos para lograr y mantener la certificación de SQF (Inocuidad y Calidad de los alimentos).

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.

MÓDULO 11: BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN 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



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)