



## TEMARIO

---

### IMPLEMENTACIÓN CÓDIGO SQF – ED. 10: ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN



## IMPLEMENTACIÓN CÓDIGO SQF – ED. 10: ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

**DURACIÓN:**  
16 horas

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

La globalización de la cadena de suministro de alimentos ha incrementado significativamente la complejidad de las operaciones logísticas y, con ello, los riesgos asociados a la inocuidad alimentaria. Los consumidores, minoristas y autoridades regulatorias exigen cada vez mayores niveles de control, trazabilidad y gestión de riesgos a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria, incluyendo las actividades de almacenamiento, transporte y distribución de productos alimentarios. En este contexto, el Programa Safe Quality Food (SQF), administrado por el Safe Quality Food Institute (SQFI), proporciona un sistema de certificación reconocido globalmente que permite a las organizaciones demostrar la implementación efectiva de sistemas de gestión de inocuidad y calidad alimentaria basados en principios científicos y alineados con los criterios de referencia de la Global Food Safety Initiative (GFSI).

El Código de Inocuidad Alimentaria SQF para Almacenamiento y Distribución (FSC 26), Edición 10, establece los requisitos para implementar, mantener y mejorar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria aplicable a centros de distribución, operadores logísticos, almacenes y empresas de transporte que manejan productos alimentarios. Este código integra los elementos del sistema de gestión SQF, los principios HACCP y las Buenas Prácticas de Almacenamiento y Distribución, con el propósito de prevenir la contaminación, preservar la integridad del producto y asegurar el cumplimiento de los requisitos regulatorios y de clientes a lo largo de la cadena de suministro.

El presente curso proporciona a los participantes los conocimientos necesarios para interpretar e implementar los requisitos del Código SQF Edición 10 aplicables al almacenamiento y distribución de alimentos, fortaleciendo la gestión de riesgos, la trazabilidad del producto, el control de las operaciones logísticas y la preparación para auditorías de certificación dentro de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria robusto.



## OBJETIVOS

- Comprender el alcance y la estructura del Programa SQF, así como su aplicación en las operaciones de almacenamiento y distribución de alimentos dentro de la cadena de suministro.
- Interpretar los requisitos del Código SQF Edición 10 (FSC 26) aplicables a centros de distribución, almacenes y operadores de transporte de alimentos.
- Analizar los elementos del Sistema SQF (Módulo 2) para la gestión de la inocuidad alimentaria.
- Aplicar las Buenas Prácticas de Almacenamiento y Distribución (Módulo 12) para prevenir riesgos de inocuidad durante la manipulación, almacenamiento y transporte de productos.
- Establecer las bases para implementar y mantener un Sistema SQF, incluyendo la implementación y la mejora continua del sistema.



## DIRIGIDO A

Todas aquellas personas y/u organizaciones que pretendan establecer, implementar, mantener, actualizar y mejorar un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos SQF en centros de distribución, almacenes, y operadores de transporte involucrados en la recepción, almacenaje, consolidación y distribución de productos frescos perecederos y líneas generales de alimentos, entre los que se encuentran:

- "Practitioner" SQF.
- Responsable del SGIA.
- Equipo HACCP.
- Líderes de áreas (Gerencias, Jefaturas, supervisores, Inspectores etc.).
- Consultores.
- Auditores.
- Estudiantes.



## PRERREQUISITOS

- Buenas Prácticas de Almacenamiento y Distribución.
- 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 12: BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

- 12.1 Ubicación del emplazamiento e instalaciones.
- 12.2 Funcionamiento del sitio.
- 12.3 Higiene y bienestar del personal.
- 12.4 Prácticas de procesamiento de personal.
- 12.5 suministro de agua, hielo y aire.
- 12.6 Recepción, almacenamiento y transporte.
- 12.7 Separación de funciones.
- 12.8 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)