



TEMARIO

IMPLEMENTACIÓN CÓDIGO SQF – ED. 10: FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL



IMPLEMENTACIÓN CÓDIGO SQF – ED. 10: FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

DURACIÓN:
16 horas

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

El Programa SQF (Safe Quality Food) es un sistema de certificación internacional administrado por el Safe Quality Food Institute (SQFI). Este programa proporciona un marco reconocido globalmente para gestionar la inocuidad y calidad alimentaria en toda la cadena de suministro. La certificación SQF evalúa la implementación de sistemas de gestión basados en principios científicos y en el enfoque preventivo de HACCP, confirmando que las organizaciones cuentan con las herramientas, controles y competencias necesarias para producir alimentos inocuos, cumplir con la legislación aplicable y satisfacer los requisitos de clientes y mercados internacionales.

La Edición 10 del Código SQF introduce mejoras orientadas a fortalecer la gestión basada en riesgos, la verificación del sistema, la cultura de inocuidad y la robustez de los controles operacionales. Asimismo, establece lineamientos claros para la implementación, auditoría y mantenimiento de la certificación, integrando elementos del sistema de gestión, programas prerrequisito y controles específicos para cada sector alimentario.

Este curso proporciona a los participantes la interpretación técnica de los requisitos del Código SQF Edición 10, así como las herramientas necesarias para su implementación, mantenimiento y mejora continua dentro de organizaciones dedicadas a la manufactura de productos de origen animal.



OBJETIVOS

- Comprender la estructura y los principios del Programa SQF, así como su reconocimiento dentro de los esquemas de certificación de inocuidad alimentaria a nivel internacional y su relación con los requisitos de la Global Food Safety Initiative (GFSI).
- Interpretar los requisitos del Código de Inocuidad Alimentaria SQF Edición 10, identificando la finalidad de cada cláusula y su aplicación dentro de organizaciones dedicadas a la manufactura de productos de origen animal.
- Analizar los elementos del sistema de gestión de inocuidad alimentaria, incluyendo el compromiso de la dirección, la gestión documental, el sistema HACCP, la trazabilidad, la defensa alimentaria, el fraude alimentario y la gestión de alérgenos.
- Aplicar los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) establecidos en el módulo correspondiente para el procesamiento de productos de origen animal, considerando controles operacionales, higiene, infraestructura y manejo de materias primas.
- Desarrollar las bases para la implementación y mantenimiento de un Sistema SQF, incluyendo la preparación para auditorías, la gestión de no conformidades y la mejora continua del sistema de inocuidad alimentaria.



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).
- HACCP.



TEMARIO

INTRODUCCIÓN AL CÓDIGO SQF – ED. 10

PARTE A: IMPLEMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL CÓDIGO DE INOCUIDAD 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 9: BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

- 9.1 Ubicación del emplazamiento e instalaciones.
- 9.2 Funcionamiento del sitio.
- 9.3 Higiene y bienestar del personal.
- 9.4 Prácticas de procesamiento de personal.
- 9.5 Suministro de agua, hielo y aire.
- 9.6 Recepción, almacenamiento y transporte.
- 9.7 Separación de funciones.
- 9.8 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)