



TEMARIO

IMPLEMENTACIÓN DE SQF PARA
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN - ED. 9



IMPLEMENTACIÓN DE SQF PARA ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN - ED. 9

DURACIÓN:
16 horas.

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

La globalización ha revolucionado la cadena de suministro de alimentos, esto ha traído a muchas empresas todo un mundo de oportunidades, pero también más riesgos. Los consumidores y los minoristas exigen a las empresas los más altos niveles de inocuidad, calidad y responsabilidad; se espera que las empresas sigan todas las estrictas normas industriales y reglamentarias.

La edición 9 del Código SQF, publicada en octubre de 2020 por el Instituto de Alimentos Inocuos y de Calidad (*Safe Quality Food Institute, SQFI*), se ha actualizado para consolidar los requisitos de GFSI, renovados para su implementación y crear una experiencia más simple, sin un impacto negativo en la integridad del estándar. Todas las mejoras realizadas en los Códigos SQF tienen como objetivo fortalecer la práctica de auditoría general, que agregue aún más valor a la certificación SQF.

En este curso se conocerá el Sistema SQF de Almacenamiento y Distribución, estándar de certificación de procesos y productos, basado en la aplicación sistemática de los principios HACCP y buenas prácticas de almacenamiento y distribución; está enfocado en el control de los peligros de inocuidad en los 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, incluyendo insumos secos, congelados y fríos, alimentos estables, o pre-procesados y envasados, y/o alimentos destinados para mayor preparación por el consumidor a nivel mayorista.



OBJETIVOS

Identificar y comprender los requisitos del Código SQF Ed. 9, para **establecer, implementar, mantener, actualizar y mejorar** un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA), para los centros de distribución, almacenes, y operadores de transporte involucrados en la recepción, almacenaje, consolidación y distribución.



PRERREQUISITOS

- Buenas Prácticas de Almacenamiento y Distribución.
- Conocimientos en HACCP.



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.



TEMARIO

PARTE A

Implementación y mantenimiento del Código SQF de Inocuidad Alimentaria: Almacenamiento y Distribución

- A1. Categorías del Sector Alimentario en este Código.
- A2. Pasos para lograr la certificación SQF (pasos 1 a 10).
- A3. Cómo mantener su certificación SQF (pasos 11 a 15).

PARTE B

Elementos del sistema

- 2.1 Compromiso de la gerencia.
- 2.2 Control de documentos y registros.
- 2.3 Especificaciones formulaciones, realización y aprobación del proveedor.
- 2.4 Sistema de Inocuidad Alimentaria.
- 2.5 Verificación del Sistema SQF.
- 2.6 Trazabilidad del producto y gestión de crisis.
- 2.7 Defensa alimentaria y fraude alimentario.
- 2.8 Gestión de alérgenos.
- 2.9 Capacitación.

MÓDULO 12

Buenas Prácticas de Almacenamiento y Distribución

- 12.1 Ubicación de la planta e instalaciones.
- 12.2 Operación de la planta.
- 12.3 Bienestar e higiene del personal.
- 12.4 Prácticas del personal de procesamiento.
- 12.5 Suministro de agua, hielo y aire.
- 12.6 Recepción, almacenamiento y transporte.
- 12.7 Separación de funciones.
- 12.8 Eliminación de desechos.

APÉNDICE 1. Categorías del Sector Alimentario de SQF.

APÉNDICE 2. Glosario.

APÉNDICE 3. Reglas de uso del logotipo SQF.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

